

# *MENU DES FÊTES 2018*

## Apéritif

Petits fours salés	32€50/kg
Pain surprise	25€00/pièce

## Entrées froides

Foie gras maison	119€80/kg
Saumon fumé	49€90/kg
Mille-feuille printanier	2€90/la part
Coquille de saumon	2€60/pièce
Coquille de surimi	2€30/pièce

## Entrées chaudes

Coquille St Jacques à la Normande	4€20/pièce
Bouchée au ris de veau	4€30/pièce
Escargots	4€90/les 12
Aumônière aux fruits de mer	3€80/pièce

## Poissons

Pavé de cabillaud sauce citronnée	6€60/la part
Saumon grillé sauce oseille	5€20/ la part

## Viandes

Langue de bœuf sauce piquante	5€50/la part
Caille farcie aux raisins	4€20/la part
Jambon sauce porto	5€20/la part
Civet de sanglier aux châtaignes	5€80/la part
Magret de canard sauce poivre	6€80/la part
Pavé de biche sauce grand veneur	7€40/la part
Filet mignon de porc pruneaux et miel	5€80/la part

## Légumes

Fagot d'haricots verts	2€50/la part
- Pommes dauphines	
Gratin dauphinois	2€00/la part

*Terrine de poisson -  
Terrine de légumes*

## Galantines

Dinde  
Faisan Morilles  
Canard Farci Foie Gras  
Pintade Pistache  
Poulet Morilles

## PREPARATIONS BOUCHERES

### Volailles fermières

Dinde, chapon, pintade chapon, poularde, caille, pigeon, oie

### Gibiers

Cuissot ou épaule de chevreuil, cuissot ou épaule de sanglier, lièvre, faisan

### Viandes

Filet mignon, rôti de veau façon orloff, tournedos



*Pensez à vos commandes  
pour vos repas de fêtes de fin d'année*