

Menus de fêtes !

NOËL ET NOUVEL AN 2025
Bon de commande

Passez votre commande en magasin :
jusqu'au vendredi 19 décembre 17h pour Noël,
et vendredi 26 décembre 17h pour le Nouvel An.

Pour les plateaux de fruits de mer en magasin :
jusqu'au samedi 20 décembre 12h pour la période de Noël
et jusqu'au samedi 27 décembre 12h pour la période de Nouvel An.

Passez votre commande sur internet :
à partir du mardi 25 novembre jusqu'au vendredi 19 décembre 16h pour Noël,
et vendredi 26 décembre 16h pour le Nouvel An.

	Prix unitaire	Nbre	Total		Prix unitaire	Nbre	Total
LES MENUS				MENU À 30€			
LE MENU DES PLUS PETITS À 6,99€				MISE EN BOUCHE			
PLAT				☐ Noix de Saint-Jacques sauce homard bleu (à réchauffer)			
☐ 2 Mini-cheeseburgers et pommes dauphines				☐ ou Emietté de gambas au yuzu			
☐ ou Emincé de poulet sauce crème et pâtes de Noël				ENTRÉE FROIDE			
DESSERT				☐ Foie gras de canard entier			
☐ Sapin 2 chocolats				☐ ou Gambas Marinées			
☐ ou Sapin fraise				ENTRÉE CHAUDE			
BOISSON				☐ Coquille Saint-Jacques sauce Champagne			
☐ Boisson tropical U Mat & Lou 20 cl				☐ ou Trilogie de la terre (foie gras, caille marinée et champignons cuisinés)			
☐ ou Cola U 33 cl				PLAT POISSON			
SURPRISE				☐ Gambas sauce crème au bouillon de coquillage et au safran			
☐ Kinder Surprise				☐ ou Lotte sauce hollandaise au vin de Chablis			
MENU À 13,99€				PLAT VIANDE			
APÉRITIF				☐ Sauté de cerf aux poires sauces au miel et aux épices			
☐ Trio d'amuses bouche (à réchauffer)				☐ ou Chapon sauce aux cépes			
ENTRÉE				2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX			
☐ Bloc de foie gras de canard 30% morceaux				(voir pages des Accompagnements individuels)			
☐ ou Bouchée aux fruits de mer				OFFERT POUR 4 MENUS À 30€			
PLAT				☐ 1 bouteille de 75 cl de Lussac Saint-Émilion rouge La Croix du Parc			
☐ Cabillaud sauce crème mandarine				☐ 1 bouteille de 75 cl d'Alsace Riesling blanc Rosenhof U			
☐ ou Eminces de veau sauce au vin de Chablis et aux morilles				☐ 1 bouteille de 75 cl de Crémant de Loire Brut U			
ACCOMPAGNEMENT				LES PLANCHES			
☐ Duo de riz noir et blanc				FORMULE RACLETTE CLASSIQUE			
☐ ou Ecrasé de pommes de terre à l'échalote				- Jambon sec			
OFFERT POUR 4 MENUS À 13,99€				- Rosette pur porc			
☐ 1 bouteille de 75 cl de Fronton AOC rouge Roc de Breysac U				- Filet de bacon			
☐ 1 bouteille de 75 cl d'Entre-deux-mers blanc Villecour de Maleyre U				- Jambon cuit supérieur			
MENU À 19€				- Fromage à raclette au lait pasteurisé			
ENTRÉE FROIDE				- Un autre fromage au choix :			
☐ Bloc de foie gras de canard 30% morceaux				☐ Morbier AOP au lait cru			
☐ ou Cassolette asperges et saumon, mousseline à la moutarde à l'ancienne				☐ ou Brezain fumé au lait pasteurisé			
☐ ou Terrine aux gambas et au bar, citron et piment d'espelette				FORMULE RACLETTE GOURMANDE			
ENTRÉE CHAUDE				- Jambon sec			
☐ Escargots en persillade et légumes d'hiver				- Rosette pur porc			
☐ ou Gambas fondue de poireaux au vin de Chablis				- Filet de bacon			
☐ ou Cassolette de parmentier effiloché de canard au vin de Sauternes et à la truffe noire 1,1%				- Jambon cuit supérieur			
PLAT				- Fromage à raclette de Savoie au lait cru			
☐ Dinde aux marrons				- 2 autres fromages au choix :			
☐ ou Médailillon de veau jus aux morilles				☐ Morbier AOP au lait cru			
☐ ou Pavé de saumon sauce au beurre blanc au Côteaux de Layon				☐ ou Brezain fumé au lait pasteurisé			
☐ ou Pavé de sandre sauce crème au bouillon de coquillage				☐ ou Tomme de chèvre au lait pasteurisé de chèvre			
ACCOMPAGNEMENT				☐ ou Tomme à lail des ours au lait pasteurisé			
☐ Risotto aux légumes et zeste de citron				☐ ou Bleu de Gex AOP au lait cru			
☐ ou Mousseline de patate douce aux amandes				PLANCHE DE CHARCUTERIE "MIXTE"			
☐ ou Fondue de poireaux au vin de Sauternes				PLANCHE DE CHARCUTERIE			
☐ ou Ecrasé de pommes de terre à l'échalote				PLANCHE DE FROMAGES			
☐ ou Ecrasé de pommes de terre au Comté				LES APÉRITIFS			
OFFERT POUR 4 MENUS À 19€				LES PAINS SURPRISE			
☐ 1 bouteille de 75 cl de Côtes du Rhône Villages AOC rouge				PAIN SURPRISE DE NOËL			
☐ Croix des Alliances U				32 mini-sandwichs pour 8 à 10 personnes			
☐ 1 bouteille de 75 cl de Côtes de Gascogne IGP blanc sec				Le pain de 510 g			
☐ horizon Gascogne U				PAIN SURPRISE GOURMAND			
MENU À 25€				60 mini-sandwichs pour 12 à 15 personnes			
APÉRITIF				Le pain de 950 g			
☐ Trio d'amuses bouche (à réchauffer)				PAIN SURPRISE CHARCUTIER			
MISE EN BOUCHE				50 mini-sandwichs pour 10 à 12 personnes			
☐ Noix de Saint-Jacques et sa sauce aux truffes d'été 1% aromatisée (à réchauffer)				Le pain de 950 g			
☐ ou Emietté de bar au citron				LES AMUSE-BOUCHES			
ENTRÉE FROIDE				PLATEAU DE 54 CANAPÉS APÉRITIFS			
☐ Foie gras de canard entier				Pour 12 à 14 personnes			
☐ ou Délice de saumon				Le plateau de 385 g			
ENTRÉE CHAUDE				PLATEAU DE 48 MINI CANAPÉS RÉGIONS DE FRANCE			
☐ Cassolette de gambas sauce crustacés				Pour 10 à 12 personnes			
☐ ou Raviolis aux cépes et truffe d'été 0,42% (tuber aestivum) et purée de céleri à la truffe brumale 0,66%				Le plateau de 240 g			
PLAT				PLATEAU DE 36 CANAPÉS DE NOËL			
☐ Filet de daurade royale sauce au bouillon de coquillage et safran				Pour 8 à 10 personnes			
☐ ou Duo de saumon et noix de Saint-Jacques sauce crème au bouillon de coquillage				Le plateau de 250 g			
☐ ou Sanglier sauce Saint-Hubert				PLATEAU DE 32 CANAPÉS TRAITEUR DE LA MER			
☐ ou Magret de canard sauce figue et foie gras				Pour 6 à 8 personnes			
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX				Le plateau de 215 g			
(voir pages des Accompagnements individuels)				PLATEAU DE 16 CANAPÉS TRAITEUR			
OFFERT POUR 4 MENUS À 25€				Pour 4 personnes			
☐ 1 bouteille de 75 cl de Medoc AOC rouge L'Allée du Roy U				Le plateau de 115 g			
☐ 1 bouteille de 75 cl de Pays d'Oc IGP Chardonnay blanc grande réserve U SAVEURS							