

Carte des fêtes 2018

Valable uniquement pour vos commandes
du 23 & 24 décembre et 30 & 31 décembre.
En dehors de ces jours, nous consulter.

Les « finger food » pour l'apéritif

- **Froids, par 12 pièces assorties :** 30,00 €
 - > Spirale de saumon d'Ecosse légèrement fumé et pointe de raifort
 - > Cannelloni de viande des Grisons, jeune artichaut et parmesan
 - > Brochette de légumes à la méridionale
- **Chauds, par 12 pièces assorties :** 30,00 €
 - > Scampi saisi à la coriandre et sésame
 - > Sablé aux champignons des bois
 - > Petite pizza aux piments doux et olives Taggiasca

Les classiques

- Foie gras de canard landais « Maison » PORTION = ± 80 GR. LES 100 GR. 20,00 €
 - > *Figue de Solliès confite* 2,50 €
- Saumon fumé extra doux de Norvège, fleurette à l'aneth PORTION = ± 100 GR. LES 100 GR. 9,00 €
- Homard canadien façon Bellevue LE DEMI DE ± 750 GR. 29,00 €

Nos suggestions pour composer votre menu de Noël

- **Dégustations ou petites entrées, froides**
 - > Carpaccio de saumon d'Ecosse Label Rouge mariné à la façon d'un Ceviche 12,00 €
 - > Délice de foie gras de canard et compotée de pommes au Gewürztraminer 12,00 €
- **Entrées**
 - > Noix de Saint-Jacques snackées sur une sucrine confite, sauce au Blanc de blancs parfumée aux zestes de citron 17,00 €
 - > Lasagnette de homard et petits légumes parfumés au thym 16,00 €
 - > Homard breton doré aux épices douces et lait de coco, servi hors carapace LE DEMI DE ± 700 GR. 34,00 €
- **Plats, accompagnements inclus**
 - > Coq faisane, la poitrine cuite à basse température, la cuisse confite, cannelloni de choux de Bruxelles, chiconnette à la mousse de marrons et sauce Fine Champagne 27,00 €
 - > Coucou de Malines, la poitrine cuite à basse température, la cuisse farcie de champignons des bois, déclinaison de légumes glacés, Dauphinois de pommes de terre et patates douces, jus corsé à la truffe 27,00 €
 - > Épais dos de cabillaud aux artichauts violets et rave confit, sauce au Riesling relevée d'un trait de Tartufata 27,00 €

Les volailles farcies – Uniquement à Noël

- Dinde entièrement désossée et fourrée d'une farce fine aux fruits secs et dés de foie gras POUR ± 10 PERS. 220,00 €
- Chapon de pintade entièrement désossé et fourré d'une farce fine aux fruits secs et dés de foie gras POUR ± 7 PERS. 180,00 €
- **Accompagnements**
 - > Chiconnettes braisées, mousse de céleri rave, pomme aux airelles PAR PERS. 7,00 €

Carte des fêtes 2018

Valable uniquement pour vos commandes
du 23 & 24 décembre et 30 & 31 décembre.
En dehors de ces jours, nous consulter.

Nos suggestions pour composer votre menu de Nouvel-An

- **Dégustations ou petites entrées, froides**
 - > Coupé de bar au croquant de céleri vert et piment doux, marinade au curry doux et râpé de coco 14,00 €
 - > Délice de foie gras de canard et compotée de pommes au Gewürztraminer 12,00 €
- **Entrées**
 - > Rosace de grosses crevettes de Madagascar (bio) et variation de carottes marinées à la menthe, gingembre et citron vert, coulis au fruit de la passion > *froid* 16,00 €
 - > Lasagnette de homard et petits légumes parfumés au thym 16,00 €
 - > Escalopes de foie gras de canard poêlées et figue de Solliès confite, sauce Bigarade 20,00 €
- **Plats, accompagnements inclus**
 - > Tonnelet de filet de biche rôti aux épices douces, gâteaux de potiron, oignon rouge de Tropea confit et aubergine brûlée 28,00 €
 - > Coucou de Malines, la poitrine cuite à basse température, la cuisse farcie de champignons des bois, déclinaison de légumes glacés, Dauphinois de pommes de terre et patates douces, jus corsé à la truffe 27,00 €
 - > Épais dos de cabillaud aux artichauts violets et rave confit, sauce au Riesling relevée d'un trait de Tartufata 27,00 €

Des instructions de réchauffe accompagnent chacun de nos plats afin de vous garantir une parfaite dégustation.

Commandes enregistrées jusqu'aux jeudis 20 et 27 décembre ou selon nos disponibilités.

Retrait des commandes les 23, 24, 30 et 31 décembre de 10h30 à 16h00.

Les dimanches 23 et 30 décembre : uniquement retrait des commandes, le magasin étant non achalandé.

Possibilité de livraisons à domicile, selon nos disponibilités.

Cartes BANCONTACT/MAESTRO, VISA et MASTERCARD acceptées.

Une heure de parking gratuite au Parking Ecuyer (rue de l'Ecuyer) sur présentation de votre ticket.

Fermeture de nos activités les 25 et 26 décembre, de même que la première semaine de janvier 2019.