

NOEL 2007



APÉRITIF

Miche surprise 12 à 14 pers. la pièce 42,00 €

Miche surprise 6 à 8 pers la pièce 33,00 €

Toasts : - 40 pièces : le plateau 31,00 €

- 20 pièces : le plateau 16,00 €

Mini-tartelettes à chauffer : le kg 32,00 €

Pâté en croûte cocktail le kg 20,00 €

Baguette de Noël à chauffer le kg 19,40 €

Mini-pâté en croûte la pièce 5,20 €



SUGGESTIONS FROIDES

Foie gras d'oie le kg 152,00 €

Foie gras de canard le kg 127,00 €

Foie gras de canard au cœur craquant de figue le kg 127,00 €

Magret de canard fourré au foie gras le kg 55,00 €

Terrine de légumes, vinaigrette tomatée le kg 20,10 €

Saumon fumé le kg 57,50 €

Mille-feuille de saumon à l'aneth « **nouveauté** » le kg 32,40 €

Demi-lune de saumon au cœur de St. Jacques à la tomate confite le kg 36,30 €

Carpaccio de saumon la portion 5,70 €

Assiette de saumon à la parisienne la portion 6,00 €

Pâte en croûte médaillon de crème de foie de volaille le kg 21,80 €

Pâté en croûte le kg 18,80 €

Vitello Tonnato (rôti de veau au thon) la portion 6,00 €

Aspics variés



SUGGESTIONS CHAUDES

Boudin blanc de Noël le kg 17,30 €

Feuilleté de saumon pour 4 pers. la pièce 40,00 €

Feuilleté de saumon pour 6 pers. la pièce 60,00 €

Coquille St. Jacques la pièce 7,20 €

Nid de St Jacques « **nouveauté** » la pièce 8,00 €

Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce crème la portion 9,70 €

Paillason de saumon, sauce hollandaise la portion 5,10 €

Filet de loup à l'oseille la portion 9,50 €

Turban de sole à la « royale » la portion 10,10 €

Crème brûlée à l'écrevisse et au foie gras, grissini de pain de mie la pièce 6,20 €

Ragout d'écrevisse et ris de veau la portion 6,50 €

Escargots de Bourgogne la douzaine 7.60 €

Cassolette d'escargot la douzaine 8,00 €

* Sauce Nantua le k 11,80 €



VIANDES CUISINÉES

Ris de veau aux morilles la portion 17.00 €

Filet mignon de porc aux saveurs des bois la portion 10,30 €

Filet mignon de veau aux morilles la portion 16.80 €

Garniture de « bouchée à la reine » le kg 14,00 €

Baecaofa cuit pour 2 personnes 18,80 €

Rôti de veau Orloff la portion 10,30 €

Suprême de pintade aux aïelles la portion 10,30 €

Civet de chevreuil sans os la portion 10,00 €

Civet de marcassin sans os la portion 10,00 €

Sauce aux morilles le kg 20,80 €

Sauce aux girolles le kg 14,80 €

Sauce grand veneur le kg 14,50 €

Spätzle le kg 9,00 €

Chou rouge aux marrons le kg 10,00 €

Soufflé de brocoli le kg 9,20 €

Gratin paysanne ou dauphinois le kg 8,00 €



SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

Jambon au pain le kg 15,20 €

Filet mignon de porc en croûte le kg 19,30 €

Tourte « aux trois viandes » pour 4 pers. le kg 19,20 €

Tourte vigneronne le kg 17,10 €

Pâté à chauffer le kg 19,20 €

Pâté à l'ancienne 4 pers. le kg 19,20 €

Pithiviers le kg 17,10 €

Tourte des vendanges 2 pers. Le kg 19,20 €

Baguette de Noël le kg 19,20 €

Echine de porcelet mariné dans une pâte à pain le kg 19,20 €

N'OUBLIEZ PAS NOS VIANDES FUMÉES

Tous nos produits sont fabriqués « MAISON »



VIANDES

Rosbif - Côte de bœuf

Fondue chinoise

Fondue bourguignonne

Fondue Vigneronne

Carpaccio - Pierrade

mais aussi...

Gigot, carré, selle et épaule d'agneau français,
Veau de lait élevé sous la mère Label Rouge,
Agneau de lait



PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

Paupiette de veau farcie au foie gras et brunoise fondante

Veau «mimosa» - Veau « rognonnade »

Poitrine de veau farcie
Cochon de lait «prêt pour le four »
Echine et jarret de cochon de lait fumés cuits
Filet mignon de porc « tessinois »
Palette à la diable ou aux légumes en papillote
Papillote de pintade farcie aux cèpes ou aux marrons
Cuisse de canard farcie
Caille farcie au foie gras
Lapin farci aux pruneaux
Dinde farcie aux marrons
Cuisse de dinde farcie en papillote
Filet d'agneau roulée
Filet Wellington « cru » la portion/pers. 13,00 €



VOLAILLE... sur commande

Chapon de Bresse - Chapon fermier - Mini chapon fermier (4 à 5 pers.)

Poulet de Bresse - Poulet Bio - Poulet fermier jaune ou blanc

Dinde de Bresse - Dinde fermière

Poularde de Bresse - Poularde fermière

Canard - Magret de canard

Pintadou - Pintade fermière

Caille - Oie - Lapin

Coq - Coquelet

GIBIER d'ALSACE... frais ou mariné

Chevreuil - Biche - Marcassin

Afin de pouvoir vous satisfaire, merci de passer vos commandes
le plus tôt possible.



Nos Horaires d'ouverture avant Noël

Samedi 22 Décembre de 6h à 12h30 et de 14h30 à 17h

Dimanche 23 Décembre de 8h à 13h

lundi 24 Décembre de 6h à 17h

