



# Vous propose pour les Fêtes de Fin d'Années

Pour le 24 Décembre, Commandez au plus tard le **19/12 à 14h00** pour retirer votre commande le 24/12

Pour le 31 Décembre, Commandez au plus tard le **24/12 à 14h00** pour retirer votre commande le 31/12

**La boutique sera fermée le 25, 26 et 27 décembre**

**Livraison possible, nous consulter**

**La boutique sera ouverte le 24 et le 31 décembre en continu de 9h00 à 13h00**

**50 % d'Arrhes du montant total vous seront demandés pour toute commande**

**Règlement en CB / Espèces**



**Tous ces Plats sont fabriqués sur place et sont " Fait Maison " à partir de produits brut.**



## Bon de Commande

Nom, Prénom

Adresse

Téléphone Obligatoire

Mail

Cochez votre jour de retrait

Heure souhaitée

Commande pour le 24 Décembre

Commande pour le 31 Décembre

### Les Apéritifs Froids

Prix € TTC à la Pièce

Quantités

Total

Navette au Saumon Gravlax Maison // Curry // Concombre

2,10 €

Navette au Mousson de Canard et Magret Fumé

2,10 €

Mini Roll de Saumon Fumé Maison et Avocat

1,60 €

Mini Verrine Panna Cotta au Butternut de Vimines et Foie Gras // Noix de Cajou à la Truffe

2,30 €

Mini Mille-Feuilles de Pain d'Épices et Foie Gras Maison à la Figue

2,90 €

Mini Verrine Émulsion de Carottes-Lait de Coco / Tartare de Daurade Royale au Citron Vert

2,50 €

### Les Apéritifs Chauds

Prix € TTC à la Pièce

Quantités

Total

Croquette d'Escargots de la GAEC du Nivolet en Persillade

1,60 €

Mini Muffin Épinard // Saumon Fumé Maison // Éclats de Noisettes

1,40 €

Mini Burger " Rossini " // Chapon et Figs // Foie Gras Maison

2,90 €

Rouelle de Boudin Blanc de Bruno Revel aux Pommes Rôties de M.Combaz et Spéculoos

1,70 €

Brochette de Crevette Rôtie Marinée Soja-Gingembre-Citron Vert // Ananas

1,90 €

<b>Les Entrées</b>			Quantités	Total
<b>Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison au Torchon (origine France)</b>	40,00 € le Rouleau			
Marmelade de Clémentines de Corse Maison <b>OFFERT</b> <b>Le rouleau de 250 gr env</b> environ 4 / 5 personnes				
<b>Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison au Torchon (origine France)</b>	8,00 € par pers			
exemple pour 1 personne : environ 50 grs = 8,00 € Marmelade de Clémentines de Corse Maison <b>OFFERT</b>				
<b>L'Assiette de Saumon Fumé Maison // Ses Blinis Maison et Crème Ciboulette Citronnée</b>	5,90 € par pers			
Environ 80 gr par personne				
<b>L'Assiette de Saumon Gravlax Maison // 2 tranches</b> Environ 100 gr par personne	7,90 € par pers			
Ses Blinis Maison et Sauce Gravlax ( Mayonnaise allégée, citron, cumin , aneth )				
<b>Cassolette de St Jacques à la Fondue de Poireaux // Sauce Riesling</b>	17,90 € par personne			
<b>Dôme de Panna Cotta de Chou-Fleur au Saumon Fumé Maison // Sauce acidulée</b>	5,90 € par personne			
<b>1/2 Langouste Décortiquée à la Parisienne-Mayonnaise Allégée Maison</b>	19,90 € par personne			
<b>Terrine de Lapin Maison aux Pistaches et Foie Gras</b>	5,90 € par pers			
<b>Les Viandes</b>		Prix TTC par personne	Quantités	Total
<b>Civet de Cuisse de Lièvre à l'Ancienne</b>	14,90 €			
<b>Filet de Canette Rôti aux Champignons et Crème de Truffes</b>	14,90 €			
<b>Ballotine de Chapon Farci aux Clémentines // Son Jus au Porto et Châtaignes</b>	13,90 €			
<b>Les Poissons</b>		Prix TTC par personne	Quantités	Total
<b>Dos de Saumon Rôti à l'Unilatéral au Coulis de Crustacés</b>	13,90 €			
<b>Filet de Daurade Royale Poêlé au Chignin et Citron Vert</b>	14,90 €			
<b>Les Garnitures</b>		Prix € TTC par personne	Quantités	Total
<b>Gratin Dauphinois à la Crème</b>	3,50 €			
<b>Purée de Pommes de Terre</b>	2,50 €			
<b>Purée de Pommes de Terre à la Crème de Truffe</b>	3,00 €			
<b>Polenta Crémeuse au Beaufort</b>	3,50 €			
<b>Crumble de Potiron de Vimines</b>	4,00 €			
<b>Poêlée de Légumes Anciens en Persillade // Panais, Rutabaga, Carottes, Topinambour</b>	4,90 €			
<b>Gratin de Cardons de Vimines</b>	5,60 €			
<b>L'Assiette de Fromages</b>		par personne	Quantités	Total
<b>Reblochon de la Dent du Chat // Tomme de La Ferme de la Combette // Abondance</b>	6,90 €			
<b>Brie de Meaux à la Crème de Truffes // Bleu des Bauges</b>				
<b>Brie de Meaux à la Crème de Truffes</b> la portion	4,30 €			
<b>Les Bûches</b>		Prix € TTC par personne		
<b>L'Exotique</b>	4,50 €			
<b>Bûche Mangue // Mousse Coco // Crémeux Passion</b>				
<b>Bûche Chocolat - Mousse Gianduja - Clémentine // Croustillant Praliné // Biscuit Chocolat</b>	4,50 €			
<b>Bûche Glacée Framboise - Citron // Cœur de Nougat Glacé</b>	4,50 €			
<b>Pain d'Épices Maison</b>	8,50 €			
<b>Menu Granier</b>	29,90 €			
<b>Menu Revard</b>	32,90 €			

<b>Total</b>	
--------------	--