

APÉRITIF

Tapas gourmandes 40 pièces 40€ /16 pièces 20€
(foie gras, magret, jambon ibérique, saumon fumé)

ENTREES



Carpaccio de st Jacques à la truffe 16€

Tarte fine au foie frais et pommes au gingembre 12€

Ris de veau au porto 5.90€/100g

PLATS



Merlu poêlé et gambas rôties sauce aux chipirons et chorizo 16€00

Duo de saumon et ris de veau à la crème de girolles 19€00

Fricassée de canard à l'orange 11€00

Rôti de canette farcie au magret 11€00

Rôti de chapon farci à l'anglaise (farce maison, cardamome, cranberry) 13€00

Légumes



Mini gratin de pommes de terre 2,50€ pièce

Poêlée de légumes aux marrons 3.10€

(haricots vers, marrons, oignons, potimarron)

VOLAILLES PRÊTES À CUIRE



- Oie, poularde ou chapon à partir de 19€50/KG
- Rôti de canette farci 7/8 pers à partir de 19€85/kg
- Caille farcie aux marrons 5.95€ pièce
- Pigeon farci à partir de 25€90/kg
- Farce maison : nature, marrons, cèpes, fruits secs, pain d'épices, foie frais...

EN VITRINE



- NOUVEAU ! **Caviar osciètre**
- **Saumon fumé** de M. Casteigt (4 à 5 tranches origine Écosse)
- **Terrine de foie gras mi-cuit** au Jurançon ou aux figues
- Assortiment de jambons crus sélectionnés et charcuteries
- **Grand choix de fromages** : Brebis, camembert, Brie, st Félicien, gorgonzola, reblochon, comté, beaufort, chèvre de Rocamadour, St Nectaire

EPICERIE GOURMANDE



- Mille-feuilles de pintade au foie gras
- **Truffes** 1^{er} choix, huile arôme de truffes
- Huiles d'olives et vinaigres aromatisés
- **Cèpes**, Marrons, risotto à la truffe, **pâtes fraîches**
- Confit d'oignons, de figues, de mangues, moutardes parfumées
- **Panettone artisanal**, tourtière, speculoos, pain d'épices
- Pâtes de fruits, chocolats, **orangettes (maison Verdier)**
- Champagne, vins, bières...



Un festival de saveurs au pied du sapin!!

Créez des compositions personnalisées*
pour vos gourmands.

*À partir de 15€