

PROPOSITIONS POUR LES REPAS DE FETES DE FIN D'ANNEE 2017

A venir chercher à notre établissement.
Un bon de commande est disponible en fin de liste

LES AMUSES BOUCHES :

Assortiment de toasts pour apéritifs pour 5 personnes (25/28 p) : 14 € le plateau

LES ENTREES :

(Prix à la portion. Présentées en plats.)

- Ballottine de perdrix aux raisins et champignons : 2 € (60g) **Nouveau !!!**
- Crumble de truite aux amandes accompagné d'une sauce aux fines herbes : 3 €
- Pressé de canard au foie gras de canard : 3.50 € (60g)
- Miroir écrevisse, saumon et tourteau accompagné d'œufs, de tomates et d'une sauce corail : 3.50 € **Nouveau !!!**
- Bouchée à la reine au ris de veau, aux champignons et au porto : 4 €
- Tranche de foie gras de canard au Sauternes: 4.50 €
- Croustade de st jacques, crevettes et asperges verte sauce langoustine : 5 €

(Prix au kg)

- Foie gras de canard au Sauternes : 96 €/kg
- Saumon fumé : 61 €/kg
- Boudin blanc maison ordinaire : 15€/kg
- Boudin blanc maison truffé : 21 €/kg

LES POISSONS :

(Prix à la portion)

- Filet de rouget barbet sauce au citron confit accompagné d'un riz sauvage : 5 € **Nouveau !!!**
- Dos de loup de mer sauce au Vouvray tranquille accompagné de pommes vapeur : 5 € **Nouveau !!!**
- Turban de limande aux petits légumes sauce au Sauvignon de Touraine sur un lit de riz aux petits légumes : 5.50 € **Nouveau !!!**
- Filet de rascasse blanche au lait de coco et au curry et son riz créole aux légumes vapeur : 6 €
- Filet de sandre sauce au Montlouis accompagné d'un riz basmati à la courgette poêlée : 6 € **Nouveau !!!**
- Lotte à l'Américaine avec timbale de riz ou pommes vapeurs : 8.50 €

LES VIANDES :

Toutes les viandes sont accompagnées de trois légumes au choix.

(Prix à la portion)

- Civet de Gibiers au Bourgeuil et aux petits oignons caramélisés au miel : 7 €
- Rôti de chapon farcie aux cèpes sauce forestière : 8 €
- Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce au foie gras : 8.50 €
- Poularde désossée farcie au foie gras et raisins de Corinthe sauce au foie gras : 8.50 € **Nouveau !!**
- Sauté de cuisse de chapon flambée à l'Armagnac sauce crème aux pleurotes : 8.50 €
- Rôti de biche sc.grd veneur / sc. foie gras / sc. aïelles / crème de morilles : 8.50 €
- Mijotée de marcassin sauce crème aux 3 poivres et cognac: 8.50 € **Nouveau !!!**
- Magret de canard sc. forestière / sc. aïelles / sc.au foie gras / crème de morilles : 9 €
- Tournedos de bœuf sauce au foie gras ou crème de morilles : 9 €
- Pavé de biche sc. aïelles/ sc.au foie gras/ crème de morilles : 9 €

- Chapon à la croûte au sel (6 à 8 pers.) : sans légumes : 78 €
 - o Supplément sauce : 1 € par pers.
 - o Supplément légumes : 2 €par pers.

LEGUMES AU CHOIX

- Champignons de paris à l'ail et au persil
- Marrons glacés
- Tomate provençale
- Flanc de céleri aux poires
- Flan de Courgettes
- Pommes vapeurs
- Purée de céleri
- Gratin dauphinois
- Gratin de 5 légumes
- Endive braisée
- Pomme fruit et gelée de groseilles
- Carottes vichy
- Pleurotes à l'ail et au persil (supplément de 1 € par personne)
- Poêlées à l'Ardéchoise (marrons, pleurotes)
- Purée de patate douce
- Pommes Duchesses

MENUS COMPOSES :

MENU A 18 €

Ballottine de perdrix aux raisins et champignons

Crumble de truite aux amandes accompagné d'une sauce aux fines herbes

Filet de rouget barbet sauce au citron confit accompagné d'un riz sauvage

Poularde désossée farcie au foie gras et raisins de Corinthe sauce au foie gras

Gratin de 5 légumes

Tomates provençale

Champignons à l'ai et au persil

MENU A 21 €

Tranche de foie gras de canard maison au Sauternes

Bouchée à la reine au ris de veau et aux champignons

Dos de loup de mer sauce au Vouvray tranquille

Accompagné de pommes vapeur

Rôti de biche à la crème de morilles

Ou

Sauté de chapon flambé à l'Armagnac sauce crémée aux pleurotes

Gratin dauphinois

Purée de céleri

Pleurotes à l'ail et au persil

Pour passer votre commande, rendez vous directement chez nous, ou renvoyez nous le bon de commande ci dessous accompagné d'un chèque d'arrhes de 50%.

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter au : **05.49.85.63.01**

Notre boutique sera ouverte exceptionnellement les jours de réveillons (le 24 et le 31 décembre) pour le retrait de vos commandes.

Dernier délai pour passer vos commandes :

- Jeudi 14 décembre pour le réveillon de Noël
- Jeudi 21 décembre pour le réveillon de la St Sylvestre.

Bon de commande

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tel :

Date de retrait de la commande :

Votre choix (avec le nombre de personne) :

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Pour que votre commande soit prise en compte, nous joindre un chèque d'arrhes d'une valeur de 50% du montant total