

PROPOSITIONS POUR LES REPAS DE FETES DE FIN D'ANNEE 2018

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 chevreuil « Grand Veneur » : 2 € (60g)
- Crumble de truite aux amandes accompagné d'une sauce aux fines herbes : 3 € **Nouveau !!!**
- Pressé de canard au foie gras de canard : 3.50 € (60g)
- Moelleux de homard bleu et d'araignée de mer 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 Monbazillac : 4 €
- Croustade de st jacques, crevettes et asperges verte sauce langoustine : 5 €

(Prix au kg)

- Foie gras de canard au Monbazillac : 90 €/kg
- Saumon fumé : 61 €/kg
- Boudin blanc maison ordinaire : 15€/kg
- Boudin blanc maison truffé : 21 €/kg

LES POISSONS :

(Prix à la portion)

- Corole de sole tropicale aux asperges à l'émulsion de champignons de Paris sur un lit de riz basmati : 4.50 € **Nouveau !!!**
- Filet de rouget barbet au coulis de langoustine sur une étuvée de fenouil : 5 € **Nouveau !!!**
- Dos d'églefin sauce Royale accompagné de pâte fraîche : 5 € **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 Riesling accompagné d'un riz sauvage : 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 Chinon et aux petits oignons caramélisés au miel : 7.50 €
- Rôti de chapon farcie aux cèpes sauce forestière : 8 €
- Emincés de suprême de chapon à la crème de chorizo : 8 € **Nouveau !!**
- Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce au foie gras : 8.50 €
- 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. airelles / crème de morilles : 8.50 €
- Estouffade de sanglier flambé au cognac sauce aux marrons: 8.50 € **Nouveau !!!**
- Magret de canard sc. forestière / sc. airelles / sc.au foie gras / crème de morilles : 9 €
- Tournedos de bœuf sauce au foie gras ou crème de morilles : 9 €
- Pavé de biche sc. airelles/ 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 Chevreuil grand veneur

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

Filet de rouget barbet coulis de langoustine sur une étuvée de fenouil

Emincé de suprême de chapon sauce au chorizo

Gratin de 5 légumes

Tomates provençale

Champignons à l'ai et au persil

MENU A 21 €

Tranche de foie gras de canard maison au Monbazillac

Bouchée à la reine au ris de veau et aux champignons

Dos d'églefin sauce Royale

Accompagné de pâtes fraîches

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 13 décembre pour le réveillon de Noël
- Jeudi 20 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