



CARTE DE NOEL

- *Maison* -
VAYABOURY
Menneey



NOS VOLAILLES ENTIERES



Chapon (fini au lait)	16,00€/Kg
Poularde	14,50€/Kg
Dinde	16,20€/Kg
Pintade de Noel	13,00€/Kg
Pintade chaponnée	25,00€/Kg
Oie	21,00€/Kg
Canard	9,50€/Kg
Caille	3,50€/PC

FARCE SEULE

Farce fine (Blanc de volaille émulsionnée à la crème)

OU

Farce de poulet (cuisse et blanc hachés « au couteau »)

Nature	9,90€/Kg
Foie gras	12,50€/Kg
Morilles	13,50€/Kg

* Possibilité de cuire votre volaille, suivant un supplément cuisson de 15 €.

NOS VOLAILLES SEMI DESOSSEES BRIDEES A L'AIGUILLE



	Farce fine ou de poulet nature	Farce fine ou de Poulet morilles	Farce fine ou de Poulet foie gras
Chapon	21,50€/Kg	22,20€/Kg	22,60€/Kg
Poularde	19,50€/Kg	20,10€/Kg	20,50€/Kg
Dinde	21,80€/Kg	22,50€/Kg	22,90€/Kg
Pintade de Noël	17,50€/Kg	18,00€/Kg	18,40€/Kg
Pintade chaponnée	33,50€/Kg	33,20€/Kg	33,70€/Kg

** Possibilité de cuire votre volaille, suivant un supplément cuisson de 15 €.*

NOS ROTIS DE VOLAILLE



	Farce fine ou de poulet nature	Farce fine ou de Poulet morilles	Farce fine ou de Poulet foie gras
Chapon	22,80€/Kg	23,50€/Kg	24,00€/Kg
Poularde	20,70€/Kg	21,30€/Kg	21,80€/Kg
Dinde	23,10€/Kg	23,80/Kg	24,30€/Kg
Pintade de Noel	18,50€/Kg	19,10€/Kg	19,50€/Kg
Pintade chaponnée	34,50€/Kg	35,70€/Kg	36,50€/Kg

** Possibilité de cuire votre volaille, suivant un supplément cuisson de 15 €.*



NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES (MIN 5 PERS)

Orloff de veau jambon aux herbes et conté 18 mois	35,00€/Kg
Tournedos marbré foie gras poêlée (env 250g)	20,00€/250g
Millefeuille de veau aux trompettes de la mort	32,00€/Kg
Rôti de porc miel abricot	20,00€/Kg
Canon d'agneau au beurre d'ail (min 2 pers)	35,50€/Kg
Côte de bœuf au lard de Colonata	28,50€/Kg

NOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

Galantine de faisan maison	28,00€/Kg
Croute de sanglier aux cèpes	22,00€/Kg
Croute de pintade aux morilles	20,50€/Kg
Andouillette maison	20,50€/Kg
Boudin blanc nature	18,50€/Kg
Boudin Blanc morilles	27,00€/Kg
Terrine de faisan	23,90€/Kg
Terrine de lapin aux noisettes	21,50€/Kg

LES AMUSES-BOUCHES

Pain surprise Prestige (Saumon maison, jambon à l'os maison, magret fumé maison, terrine de foie maison) 29,50€/PC

A partir de 10 pièces

Verrine tartare de St Jacques, vinaigrette passion 2,00€/PC

Verrine Tartare de saumon au citron 2,00€/PC

Verrine Mousse de foie gras maison, pain d'épices, chutney mangue 2,00€/PC

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras maison 100,00€/ Kg

Saumon fumé label rouge d'Ecosse maison 62,00€/Kg

Déclinaison autour du saumon : 12,00€/pers

(Saumon fumé maison, Tartare Yozu, confit à l'huile d'olive)

Trilogie de charcutier : 9,50€/pers

(Terrine de faisan maison, Terrine de lapin au noisette maison, galantine maison avec sa salade roquette à l'huile de noisette, noix, tomate confite)

Terrine de saumon label rouge, cabillaud au safran, petit légume à l'huile de truffe blanche en gelée maison 3,40€/la tranche

LES ENTRÉES CHAUDES

Escargot par 6 ou 12 3,40€/6PC

Coquille St Jacques sauce champagne 6,00€/PC

Tourte au canard confit et morilles 5,00€/PC

Tourte au deux saumons 5,00€/PC

La bouchée de Noel (à partir de 4 pc) 7,00€/PC



LES PLATS CHAUDS (MIN 2 PERS)

Suprême de pintade aux morilles sauce foie gras	13,00€/pers
Magret de canard à l'orange ou au poivre vert	15,50€/pers
Filet de bœuf en croûte (cru min 4 pers)	48,00€/Kg
Quasi de veau 14h	16,00€/pers
Gigot d'agneau 7h	18,00€/pers
Orloff de veau au jambon aux herbes et conté 18 mois	14,00€/pers
Mignon de porc en croûte (cru)	22,00€/Kg
Civet de chevreuil sauce grand veneur	19,00€/pers

Sauce foie gras, morilles

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	2,80€/pers
Pomme dauphines	2,20€/pers
Purée de patate douce	2,40€/pers
Poêlée de champignons	2,30€/pers
Risotto nature	3,00€/pers
Risotto cèpes	3,50€/pers
Risotto foie gras	3,80€/pers
Risotto morilles	3,80€/Kg
Fagot d'haricots verts au lard de Colanata	1,90€/PC
Pomme grenaille	2,00€/pers
Pomme saladaise	3,00€/pers
Embeurrée de pomme de terre à la truffe	2,80€/pers
Poêlée de Légumes frais	2,10€/pers

*Toute l'équipe de la
Maison Vayaboury
vous souhaite de très belles
fêtes de fin d'année*

