

Carte Noël



MERRY
Christmas
& HAPPY NEW YEAR

2017

16 Bd Charles de Gaulle 91540 Menneey
01 64 57 00 25



NOS VOLAILLES ENTIÈRES

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

- Supplément sauce possible aux cèpes, morilles ou foie gras 2€/pers (150g)
- ** Possibilité de cuire votre volaille, suivant un supplément cuisson de 15 €.



Farce fine (Blanc de volaille émulsionnée à la crème)

ou

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

Nature	10,90€/Kg
Foie gras	13,50€/Kg
Morilles	14,50€/Kg



NOS RÔTIS 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

- Supplément sauce possible aux cèpes, morilles ou foie gras 2€/pers (150g)
- ** Possibilité de cuire votre volaille, suivant un supplément cuisson de 15 €.



NOS SPECIALITES BOUCHERES

Filet de Bœuf en tournedos ou en rôti	47,30€/Kg
Côte de bœuf au lard de Colonata	28,50€/Kg
Orloff de veau jambon aux herbes et conté 18 mois	35,00€/Kg
Rôti de veau aux morilles	32,00€/Kg
Filet mignon à la moutarde	26,50€/Kg
Filet mignon savoyard	28,00€/Kg
Canon d'agneau au beurre d'ail (min 2 pers)	35,50€/Kg
Pavé de Biche	40,50€/Kg



NOS SPECIALITES CHARCUTIERES

Galantine de faisan maison	28,00€/Kg
Andouillette maison	20,50€/Kg
Terrine de faisan	23,90€/Kg
Terrine forestière marbré au foie gras et lard de Colonata	27,00€/Kg
Boudin blanc nature	18,50€/Kg
Boudin Blanc morilles	27,00€/Kg
Mini Boudin blanc nature	1,00€/PC
Mini Boudin Blanc morilles	1,20€/PC
Mini saucisses cocktail	0,70€/PC

NOS SPECIALITES CREOLES

	Cabri mélangé cru	16,00€/Kg
	Galantine de poulet créole	28,00€/Kg
	Boudin blanc créole	18,50€/Kg
	Mini boudin blanc créole	1,00€/PC
	Mini boudin noir pimenté créole	1,00€/PC
	Pâté créole nature	12,50€/PC
	Pâté créole poulet	15,00€/PC
	Pâté créole crème de marron	15,00€/PC

NOS APERITIFS

	Pain surprise Prestige (Saumon fumé maison, Foie gras maison, Jambon maison, Magret fumé maison, Terrine de foie maison)	34,00€/PC
--	---	-----------

A partir de 10 pièces

Carpaccio St Jacques à l'huile de truffe blanche	2,20€/PC
Achards légumes écrevisse à la coriandre	2,20€/PC
Mousseline de turbot tartare de légumes au noisette	2,90€/PC
Mini tourte cuisse de grenouille	2,00€/PC
Mini tourte St jacques et fondue de poireaux	2,00€/PC
Mini tourte canard confit aux cèpes	1,90€/PC
Toasts foie gras maison pané à l'unilatéral chapelure de pain d'épices chutney	1,70€/PC

NOS ENTRÉES FROIDES



Saumon confit à l'huile d'olive sur ses légumes à l'huile de noix	8,00€/Pers
Terrine de saumon et de sole au safran asperges vertes	34,00€/kg
Saumon label rouge Ecosse dans tous ses états Fumé, tartare, confit	12,00€/Pers
Saumon fumé à la coupe	62€/kg
Foie gras maison dans tous ses états Terrine, mousse, foie gras poêlé sur son toast	12,00€/Pers
Foie gras maison à la coupe	100€/kg

Possibilité de dresser les produits en tranche sur plateaux à partir de 10 Tranches

NOS ENTRÉES CHAUDES

Escargot par 6 ou 12	3,40€/6PC
Coquille St Jacques sauce champagne et sa fondue de poireau en croûte	6,00€/PC
Tourte au canard confit aux cèpes	5,00€/PC
Tourte St Jacques et sa fondue de poireau	6,00€/PC



NOS PLATS CHAUDS

A partir de 2 pers

Souris d'agneau 14h et son jus au romarin (1 souris pour 2 pers)	14,00€/PC
Magret de canard à l'orange ou poivre vert	15,50€/Pers
Suprême de chapon sauce forestière (Paris, cèpes, trompettes de la mort)	15,50€/Pers
Suprême de pintade aux morilles sauce foie gras	13,50€/Pers
Ballottine de pintade farcie à la truffe sauce morille, foie gras ou cèpes	18,00€/Pers
Filet de sandre panée à la noisette et sauce au vin rouge	24,00€/Pers

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	2,80€/pers
Pomme dauphine	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€/pers
Fagot d'haricots verts au lard de Colanata	1,90€/PC
Pommes grenailles rôties au romarin et thym	2,00€/pers
Pomme saladaise aux cèpes	3,00€/pers
Embeurrée de pomme de terre à la truffe	2,80€/pers
Poêlée de Légumes frais	2,10€/pers

NOS DESSERTS

Bûchette aux deux chocolats	3,50€/Pers
Bûchette aux fruits rouges	3,50€/Pers
Bûchette vanille caramel au beurre salé	3,50€/Pers

Possibilité d'une bûche entière à partir de 5 pers

