

## VIANDES CRUES

Entrecôte ou côte à l'os maturés	Le KG	39.50 €
Rôti de veau Orloff	Le KG	22.90 €
Carré d'agneau farci aux cèpes	Le KG	21.90 €
Filet de bœuf rôti ou tournedos	Le KG	41.00 €
Ris de veau frais	Prix selon cours du marché	

## VOLAILLES PAC



Toutes nos volailles sont garanties fermières, élevées en liberté et nourries essentiellement au maïs

Dinde ou chapon	Le KG	15.80 €
Poularde	Le KG	15.80 €
Pintade chaponnée	Le KG	18.90 €

## MISES EN BOUCHE FESTIVES

Pain surprise	x 48 pièces	45.00 €
Canapés cocktail,	le plateau x 50 pièces	48.00 €
Canapés cocktail,	le plateau x 25 pièces	24.00 €
Mignardises salées à chauffer	x 50 pièces	48.00 €
Verrines et cuillères festives	x 30 pièces	45.00 €



## ENTREES FROIDES

Foie Gras de canard maison	La part	9.00 €
Foie Gras de canard maison en pain	Le KG	99.00 €
Dos de Saumon fumé maison	Le KG	75.00 €
Saumon fumé tranché	Le KG	60.00 €
Terrine de Saumon à l'oseille	Le KG	23.90 €
1/2 langouste mayonnaise	pièce	18.50 €

Aucune commande n'est prise par internet ni par téléphone il faut impérativement venir au magasin pour réserver. Ces prix s'entendent sans livraison

## ENTREES CHAUDES

Boudin blanc : Porto, cèpes, morilles, truffé et Foie Gras	Le KG	de 14.80 €	à 19.00 €
Bouchée au ris de veau	pièce	4.80 €	
Coquille St Jacques	pièce	6.00 €	
Marmiton St Pierre et crevette en dieppoise	pièce	7.50 €	
Cassoline de rouget & St Jacques à la bisque d'écrevisse	pièce	7.50 €	

## VIANDES ou POISSON CHAUDS

Filet de lotte américaine	La part	10.00 €
gratin royal St Jacques et saumon	La part	8.00 €
Suprême de pintadeau d'Artagnan	La part	8.50 €
Filet de canette sauce liqueur de Frontignan	La part	8.50 €
Chaponnette sauce forestière	La part	8.00 €
Filet de bœuf sauce financière	La part	12.00 €
Grenadin de veau sauce cèpes	La part	12.00 €
Souris d'agneau à la fleur de thym	La part	10.00 €
Poêlon festif de caille en blanquette	La part	9.00 €

t  
a  
r  
i  
f  
2  
0  
1  
8

## LEGUMES

Assortiment de 2 légumes au choix : le duo ...	4.00 €
Soufflé printanier, pommes dauphines délice de marrons à l'aveyronnaise cassole d'écrasé de pommes de terre à la truffe 1 % gratin dauphinois nature, cassole gratin dauphinois gourmand aux girolles, etc...	



## Menus

Foie Gras de canard maison  
Cassoline de rouget et St Jacques à la bisque  
d'écrevisse

Filet de canette sauce  
à la liqueur de Frontignan

Assortiment de 2 légumes/pers.

28 € 00 <sup>TTC</sup>/pers.

Assortiment de 5 canapés prestiges

Foie Gras de canard maison

Marmiton de St Pierre et crevette en dieppoise

Suprême de pintadeau d'Artagnan

Assortiment de 2 légumes/pers.

33 € 00 <sup>TTC</sup>/pers.