



Carte des Fêtes 2025

Plateau de 30 pièces non fractionnable (6 variétés pour 5 personnes) 40€

PLATEAU COCKTAIL FROID

- Lobster roll's, homard, avocat, agrumes
- Opéra de foie gras de canard, gelée au coing
- Chou salé, fromage frais acidulé et noisettes torréfiées, poire de Provence
- Tartare de saumon, passion et herbes fraîches
- Nougat de volaille aux fruits du mendiant
- Carotte, coco-curry, pickles de butternut

PLATEAU COCKTAIL CHAUD

- Hot Dog aux légumes anciens et pesto
- Croque-monsieur truffé
- Tartelette aux girolles et aux gambas
- Mini burger de bœuf façon Rossini
- Tartelette marron, noisette et magret de canard séché par nos soins
- Bun's au poulet façon Kebab

Menu de Fête 29€

Commande avant le 21 décembre et retrait jusqu'au 24 décembre 15h00

Commande avant le 28 décembre et retrait jusqu'au 31 décembre 15h00

ENTRÉES

Croustillant de Ceviche de gambas au Yuzu, mangue, kiwi, passion, gelée au citron

OU

Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, pomme bio des Vignères au Cidre, pain d'épices

PLATS

Vol au vent de la mer, Saint-Jacques, gambas, cabillaud, saumon, tartelette aux légumes oubliés

OU

Ballotine de pintade aux morilles et aux cèpes, foie gras, risotto d'épeautre aux champignons, tartelette aux légumes oubliés

ENTRÉES

Ceviche de gambas au Yuzu en tartelette, mangue, kiwi, passion, gelée au citron..... 12.50 € la part

Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, pomme bio des Vignères au Cidre, pain d'épices 12.50 € la part

PLATS CUISINÉS

Queue de langouste sauce armoricaine 35 €/la pièce

Ballotine de pintade aux morilles et aux cèpes, foie gras..... 18€/la part

Vol au vent de la mer, Saint-Jacques, gambas, cabillaud, saumon.....18 €/ la part

Dos de Cerf, sauce grand veneur.....25 €/ la portion
(200gr environ)

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux de pomme de terre aux cèpes 27 €/ le kg

Petit épeautre de Sault aux champignons 24 €/ le kg

Tartelette aux légumes anciens 14 €/ le kg

LES PATES, TOURTES ET VIANDES EN CROUTE

(Les mets exprimés « par personne » sont des tailles uniques)

Tourte de pommes de terre truffées..... 8,50 €/100gr

Pâté Lorrain..... 9,90 €/2 pers.

Oreiller de la belle Aurore..... 14,50 €/100gr

Pâté en croûte du moment..... 6 €/100gr

Bœuf Wellington 15,50 €/100gr

Vol au vent de la mer (Saumon, Gambas, Saint-Jacques, Cabillaud) 54 €/6 pers.

NOS SALAISONS ARTISANALES

Saumon gravlax	10,50 €/100gr
Saumon fumé	11,50 €/100gr
Magret de canard fumé par nos soins	11,50 €/100gr

NOS BOCAUX A PARTAGER

Foie gras de canard cuit	16,80 €/170gr
Terrine de campagne	5,50 €/170gr
Terrine de campagne au piment d' Espelette	5,50 €/170gr

NOS TERRINE AU POIDS (À PARTIR DE 250 GR)

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit.....	13,5 €/100gr
---	--------------

NOS GATEAUX DE SOIREE

(assortiment de 6 variétés - non modifiable)

Assortiment de 12 pièces	21,60 €
Assortiment de 24 pièces	43,20 €
Assortiment de 36 pièces	64,80 €

Opéra, Mille-feuilles, Tarte citron-menthe, Royal Chocolat, Paris-Brest, Vanille-fruits rouges

NOS BÛCHES ET DESSERTS GLACÉS

4 pers.	20,00 €
6 pers.	30,00 €

DESSERTS GLACÉS

La bûche Délicieuse : biscuit amande, sorbet framboise, glace vanille de Madagascar, ganache vanille

Omelette Norvégienne : biscuit amande, glace vanille de Madagascar, meringue Italienne, Grand Marnier

NOS BÛCHES « LÉGENDES DE NOËL »

Noël sous les Tropiques : sur une île lointaine, on raconte que chaque année, à Noël, les étoiles tombent sur les plages, transformant les fruits exotiques et la vanille en douceurs chaudes et lumineuses qui apportent le soleil même au cœur de l'hiver.

Biscuit noix de coco, croustillant noix de coco, confit mangue - passion - citron vert, mousse fruit de la passion, crémeux vanille de Madagascar

Neige sur les cimes : Au cœur d'une forêt glacée, immaculée, les marrons et les fruits rouges tombés au sol deviennent des trésors cachés, offerts à ceux qui savent écouter la magie de la forêt.

Biscuit amande et marrons confits, confit fruits rouges, mousse marron et ses éclats, vanille de Madagascar

Eclat de braise : une légende raconte qu'au sommet des montagnes, une flamme dorée apparaît le 25 Décembre pour réchauffer les cœurs. Le chocolat, le caramel et les cacahuètes s'entremêlent pour vous rappeler la chaleur et la générosité de ces fêtes précieuses.

Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir et cacahuète, caramel crémeux à la cacahuète

Le souffle d'ange : c'est par une nuit d'hiver qu'un ange descendit du ciel, effleura la neige d'un souffle lumineux, apportant sur terre la douceur de la poire, le parfum envoûtant de la fève Tonka et la chaleur dorée de la noix de Pécan.

Biscuit croustillant aux amandes, confit de poire Williams, mousse chocolat au lait à la fève de Tonka, caramel crémeux aux noix de Pécan

NOS CAKES ET SPECIALITÉS

Panettone	40 €/Kg
Gibassier	9 € /pièce
Fougasse au beurre	9 € /pièce
Pain d'épices.....	9,90 €/4 Pers.