NOS BÛCHES ET DESSERTS GLACÉS

4/6 pers. ..... 22,00 €
6/8 pers. ..... 44,00 €

NOS BÛCHES

Chocolat – vanille -pistache
Saint-Honoré marron – vanille – framboise
Pomme – cannelle – pain d'épices
Mangue – fruit de la passion – citron vert – vanille

BÛCHES GLACÉS

Omelette norvégienne
Vanille – Fruits exotiques
Vanille – Framboise
Macaron rose litchi framboise glacé
Profiteroles à partager

NOS GATEAUX DE SOIRÉE

(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 CAKES ET SPECIALITÉS

Panettone ..... 11,50 €
Pain d'épices..... 36€/kg.

Ne pas jeter sur la voie publique - Siret : 91279067200014 - MJC 84

Carte des Fêtes

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

PLATEAU COCKTAIL FROID

Méli-mélo de légumes d'automne, agrumes et pignons de pin
Tartelette de maquereau fumé, crème de potimarron à l'orange, graines de courge
Le pot-au-feu en une bouchée
Mini éclair topinambour-vanille, jambon ibérique
Tartelette au butternut, noisettes, crème de chèvre
Tataki de thon, agrumes, patate douce

PLATEAU COCKTAIL CHAUD

Tatin d'oignons doux des Cévennes, crème fumée pickles
Champignons, châtaigne, noisette
Cromesquis de veau aux champignons, légumes façon pot-au-feu
Croque-saumon, béchamel et beurre truffé
Carotte au cumin, abricot secs, chèvre et coriandre
Saint-Jacques rôtie au beurre vanillé, pomme de terre truffée

Scannez ce qr code et retrouvez notre Carte des Fêtes en ligne

673, route d'Avignon - hameau de Coustellet - 84440 ROBION
histoire.sans.faim84@gmail.com - 04 90 75 63 41

unehistoiresansfaim.com

Menu de Fête 34€ttc / personne

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

Pot au feu de foie gras de canard
OU
Pomme de terre, truffe, gelée aux champignons

PLATS

Suprême de chapon, marrons, foie gras, jus truffé, feuilleté aux champignons
OU
Vol au vent de la mer, chou farci aux légumes de saison

ENTRÉES

Pot au feu de foie gras de canard..... 12.50 € la part

Pomme de terre, truffe, gelée aux champignons.....12.50 € la part

PLATS CUISINÉS

Queue de langouste sauce armoricaine ..... 35 €/la pièce

Suprême de chapon, marrons, foie gras, jus truffé,
feuilleté aux champignons .....18€/la part

Vol au vent de la mer, Saint-Jacques, gambas, cabillaud,
saumon, chou farci aux légumes de saison.....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
Chou farci aux légumes de saison..... ..... 24 €/ le kg
Feuilleté aux champignons..... ..... 14 €/ le kg

LES PATES, TOURTES ET VIANDES EN CROUTES

(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
Magret de canard séché..... ..... 11,50 €/100gr

NOS BOCAUX À 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 TERRINES AU POIDS (À PARTIR DE 250 GR)

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