

Suggestions fêtes de fin d'année 2018

Côté traiteur

| <i>Entrées</i> | <i>Prix</i> | <i>Quantité</i> |
|---|-------------------|-----------------|
| <i>Foie gras de canard (80g)</i> | <i>170€/kg</i> | |
| <i>Croquette de crevettes grises</i> | <i>3.95€/pce</i> | |
| <i>Croquette au fromage et parmesan</i> | <i>3.10€/pce</i> | |
| <i>Croquette de ris de veau</i> | <i>4.40€/pce</i> | |
| <i>Saumon fumé label rouge, fumé maison 150gr</i> | <i>95€/kg</i> | |
| <i>Bisque de homard</i> | <i>18€/L</i> | |
| <i>Gratin de bar, sauce bisque et champignons</i> | <i>7.90€/pce</i> | |
| <i>Feuilleté de ris de veau</i> | <i>14.90€/pce</i> | |
| <i>Saint-Jacques en coquille, sauce au Sancerre</i> | <i>16.90€/pce</i> | |
| <i>Cassolette de scampis, crème à l'ail tomatée</i> | <i>14.90€/pce</i> | |
| <i>Filet de saumon aux petits légumes</i> | <i>13.90€/pce</i> | |

| <i>Plats</i> | <i>Prix</i> | <i>Quantité</i> |
|--|-------------------|-----------------|
| <i>Filet de dindonneau farci, sauce fine champagne</i> | <i>8.90€/pce</i> | |
| <i>La tradition : dinde farcie et sa garniture de fête (purée de céleri, jardinière de légumes, pommes airelles-marrons), sce fine champagne. Min. 4 cvts.</i> | <i>20€/pers.</i> | |
| <i>Caille désossée, farcie périgourdine¹, sauce aux raisins Muscat</i> | <i>10.90€/pce</i> | |
| <i>Demi-pintadeau rôti à la normande²</i> | <i>12.90€/pce</i> | |
| <i>Mignon de veau rôti, sauce aux cèpes</i> | <i>18.90€/pce</i> | |
| <i>Gigue de biche, sauce fine champagne</i> | <i>18.90€/pce</i> | |
| <i>Filet de canette, sauce poivre vert</i> | <i>13.90€/kg</i> | |

(1) Farce foie gras, fruits secs et viande hachée

(2) Sauce crème, pommes et Calvados

| <i>Accompagnements</i> | <i>Prix</i> | <i>Quantité</i> |
|---|-------------------|-----------------|
| <i>Gratin dauphinois</i> | <i>3.50€/250g</i> | |
| <i>Purée à la Robuchon</i> | <i>4€/250g</i> | |
| <i>Purée de céleri</i> | <i>4€/250g</i> | |
| <i>Croquette de pomme de terre</i> | <i>0.35€/pce</i> | |
| <i>Gratin de pommes de terre Bonne Maman</i> | <i>4€/250g</i> | |
| <i>Pomme Macaire</i> | <i>4€/pers</i> | |
| <i>Chicons braisés</i> | <i>4€/pers</i> | |
| <i>Poêlée de champignons (pleurotes, Paris blancs et rosés)</i> | <i>4€/pers</i> | |
| <i>Poêlée de pommes, marrons et airelles</i> | <i>4€/pers</i> | |

Côté boucherie

| <i>Spécialités farcies</i> | <i>Prix</i> | <i>Quantité</i> |
|---|--------------------|-----------------|
| <i>Caille désossée, farcie périgourdine¹</i> | <i>6.90€/pce</i> | |
| <i>Caille désossée, farcie aux ris de veau et foie gras</i> | <i>14.90€/pce</i> | |
| <i>Filet de dinde farci, farce fine de fête²</i> | <i>19.90€/kg</i> | |
| <i>Dinde fermière (M^{on} Garbay) désossée, farcie (apd 4 cvts) –cru</i> | <i>13.90€/pers</i> | |
| <i>Dinde fermière (M^{on} Garbay) désossée, farcie (apd 4cvts)– cuite</i> | <i>16.90€/pers</i> | |
| <i>Chapon fermier (M^{on} Garbay) désossé, farci (apd 4cvts) – cru</i> | <i>13.90€/pers</i> | |
| <i>Chapon fermier (M^{on} Garbay) désossé, farci (apd 4cvts) – cuit</i> | <i>16.90€/pers</i> | |

(1) Farce foie gras, fruits secs et viande hachée

(2) Farce de viande hachée (veau, porc, volaille), foie gras, fruits secs et confits.

| <i>Plateaux</i> | <i>Prix</i> | <i>Quantité</i> |
|--|--------------------|-----------------|
| <i>Pierrade traditionnelle (mini chipos, mini burger, viandes fraîches (bœuf, volaille, porc et agneau), garnitures)</i> | <i>15€/pers</i> | |
| <i>Pierrade gastronomique (gibier et viandes nobles)</i> | <i>18.90€/pers</i> | |
| <i>Pierrade de viandes étrangères (bœuf, porc et agneau)</i> | <i>18.90€/pers</i> | |
| <i>Raclette (fromages, charcuteries, pommes de terre et salade)</i> | <i>18.90€/pers</i> | |

| <i>Volailles de circonstances</i> | <i>Prix</i> |
|---|---|
| <i>Chapon fermier et dinde fermière (Maison Garbay) Volaille de Bresse, Canard, Oie, Gibier, Abats nobles (foie gras, ris de veau...), viandes nobles</i> | <i>Prix du marché Veuillez-vous adresser en magasin</i> |

Coordonnées client

Nom :

Prénom :

Code Postal :

Téléphone/GSM :

Mail :

Ajout(s) souhaité(s) à votre commande: