

Vous proposez carts de Noël

2025

Cette année, composez-vous même votre menu !

Nos Verrines et Mignardises

Pana cotta au foie gras et son chutney d'oignons

2 € 90/pièce

Crème de chorizo / noix & jambon ibérique

2 € 90/pièce

Saumon frais, légumes croquants & sa crème chantilly citronnée

2 € 90/pièce

Biscuits croquants aux escargots & son beurre persillé x12

9 € 90/pièce



Assortiment de 30 mignardises (quiche lorraine, 3 fromages, pizza, saumon, poires/chèvre) - 4/6 personnes

29 € 90/pièce



Nos Entrées Froides

Médaillon mousse de canard (enfants)

3 € 90/pièce

Pâté en croûte au foie gras

4 € 90/pièce

Saumon fumé accompagné de sa crème chantilly citronnée

9 € 90/pièce

Foie gras accompagné de son chutney d'oignons & sa gelée royale

10 € 90/pièce

Indiquez le
nombre de
menus désirés
ici :

Nos Entrées Chaudes

Velouté de châtaignes aux lardons croustillants et ses pignons de pin

6 € 90/pièce

Feuilleté aux ris de veau

6 € 90/pièce

Crustade de la mer

7 € 90/pièce

Saint Jacques 4 noix à la Normande

7 € 90/pièce



Aumonière de chapon aux morilles en feuille de brick

8 € 90/pièce



Cassoline de gambas gratinées

8 € 90/pièce



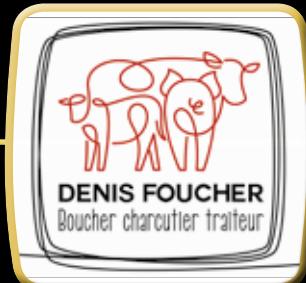
Escargots de Bourgogne (x12)

8 € 90/pièce



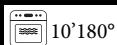
Hors carte Tam-Tam

Rejoignez-nous sur : Boucherie Foucher



Nos Plats chauds

Croque-monsieur de dinde au cantal accompagné de churros salés (enfants) 8 € 90/pièce



Parmentier de joue de bœuf aux foie gras (sans accompagnement) 11 € 90/pièce



Chapon poché sauce foie gras 12 € 90/pièce



Pavé de quasi-veau sauce crémeuse aux morilles 12 € 90/pièce



Paleron de veau confit aux marrons & morilles 12 € 90/pièce



Caille désossée farcie sauce pomme/raisin 12 € 90/pièce



Suprême de pintade rôtie au foie gras 12 € 90/pièce



Tournedos de canard accompagné de son coulis de groseilles 14 € 90/pièce



Médaillon de chapon farci au boudin blanc et morilles sauce forestière 14 € 90/pièce



Médaillon de turbot rôti au beurre et à la crème d'épinard 16 € 90/pièce



Pavé de saumon frais au beurre blanc 16 € 90/pièce



Pavé de rumsteak sauce foie gras 16 € 90/pièce



Sauté de biche sauce grand veneur 16 € 90/pièce



Les plats sont accompagnés d'une poêlée de champignons frais et d'un gratin dauphinois truffé (au moment de passer à table, augmentez la température de votre four 5min 180°)

Les Desserts «Notre Sélection»

Lacté caramel fleur de sel aux noisettes caramélisées

Royal chocolat croquant praliné

Croquant chocolat blanc fruits rouges et citron vert

5 € 90/la part

Pour les commandes de Noël et du réveillon de la Saint Sylvestre : Commande par téléphone au plus tard le lundi 29 décembre (uniquement ce jour-là). Horaires des 24 et 31 décembre 8h-17h sans interruption - Ouverture exceptionnelle le lundi 22 décembre 8h-13h & 15h30-19h.

Jour de retrait de votre commande :

Nom et Prénom :

Tél.

