DENIS FOUCHER
Boucher charcutier traiteur

Menu des Délices

39,90€

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert au choix

Mise en bouche

Nougat de fromage frais en verrine et sa brunoise de légumes

Entrées

☐ Foie gras cuit à basse température et son chutney d'oignon

ou

☐ Saumon fumé et sa chantilly citronnée

Plats*

☐ Fondant de cuisse de chapon
farcie aux pommes caramélisées, sauce au foie gras

ou

☐ Quasi de veau, sauce crémeuse à la truffe

ou

☐ Filet de rumsteak en croûte,
jus corsé aux épices douces de Noël

ou

☐ Tournedos de flétan cœur saumoné, sauce safranée

Tous nos plats sont accompagnés d'une farandole forestière et d'un gratin dauphinois aux échalotes confites

Desserts

réalisés par Ludi Pâtisserie à Saint-Benoît

Ludi Pâtisserie

☐ Sphère chocolat & praliné

ou

☐ Sphère vanille, cœur de fruits rouges

**Pour une dégustation optimale, consultez nos conseils de réchauffage au verso*

Nom et prénom : . . . . . Nombre de menus : . . . . . .

Téléphone : . . . . . Date de retrait : . . . . . .

Réservation jusqu'au 19/12/26 pour Noël
ou jusqu'au 26/12/26 pour le nouvel an
Règlement le jour du retrait de la commande

Nous sommes ouverts les jeudi 24/12 et 31/12
de 8h00 à 16h00 sans interruption
05 49 88 44 10

Carte des Délices

Cette année, composez votre menu de fête idéal, préparé avec passion par votre artisan boucher-traiteur !

Merci d'indiquer les quantités souhaitées dans les cases correspondantes

Verrines & mignardises

☐	Verrine de chorizo, noix & jambon ibérique	2,90€	☐	Verrine aux deux saumons & sa crème citronnée	2,90€
☐	Verrine de nougat de chèvre	2,90€	☐	Mini bouchées au chorizo x 6 — 5' 180°	12,90€ les 6

Entrées froides - la pièce

☐	Saumon fumé & crème chantilly citronnée	9,90€	☐	Foie gras, chutney d'oignons & gelée royale	12,90€

Entrées chaudes - la pièce

☐	Mini burger au foie gras	2' 180°	7,90€	☐	Saint-Jacques 4 noix à la Normande — 15' 180°	7,90€
☐	Feuilleté aux ris de veau & chapon	20' 180°	7,90€	☐	Escargots de Bourgogne x 12 — 5' 180°	9,90€
☐	Croustade royale aux écrevisses	20' 180°	7,90€	☐	Aumonière de chapon truffé en feuille de brick — 15' 180°	12,90€

Plats chauds - par personne

Accompagnement : Gratin dauphinois aux échalotes confites et farandole forestière.

☐	Parmentier de joue de porc au foie gras Vendu sans accompagnement	45' 80°	12,90€	☐	Chapon poché & sa sauce au foie gras — 45' 80°	16,90€
☐	Caille désossée farcie pommes & raisins	45' 80°	14,90€	☐	Fondant de cuisse de chapon farcie pommes caramélisées et et sa sauce au foie gras — 45' 80°	18,90€
☐	Pavé de quasi-veau & sa sauce crémeuse à la truffe	30' 80°	14,90€	☐	Tournedos de flétan cœur saumoné et sa sauce safranée — 30' 80°	18,90€
☐	Paleron de veau confit aux marrons	45' 80°	14,90€	☐	Boeuf extra en croûte, sauce aux épices douces de Noël — 30' 80°	18,90€

Réchauffez selon le temps et la température indiqués.
Puis au moment de passer à table, augmentez la température de votre four à 180° pendant 5min

Réservation jusqu'au 19/12/26 pour Noël
ou jusqu'au 26/12/26 pour le nouvel an
Règlement le jour du retrait de la commande

Nous sommes ouverts les jeudi 24/12 et 31/12
de 8h00 à 16h00 sans interruption
05 49 88 44 10