**Pour vos commandes,**

**Contacter**

**Pierre – Emmanuel**

**au 02 33 53 83 21**

**Suggestions pour les fêtes de fin d’année**

**Soyez aimable de passer vos commandes**

**Une huitaine de jours avant les fêtes**

Jours de fermeture durant les fêtes de fin d’année

Lundi 19 décembre toute la journée

Mardi 20 décembre après midi

Vendredi 23 décembre toute la journée

Dimanche 25 décembre après midi

Lundi 26 toute la journée

Mardi 27 décembre après midi

Vendredi 30 décembre toute la journée

Fermeture annuelle le dimanche 1 Janvier à 13 heures

**Horaires d’ouverture : 9h30 – 13h00 et 16h00 – 19h00**

**Idéal pour vos apéritifs :**

* Croustissian au seigle (30 pièces / 200g) (Pétrossian) 8,90 €

(Mini biscuit spécialement créé pour accompagner

les œufs de poissons ainsi que les poissons fumés)

* Minis Blinis (16 pièces) 3,20 €

**Pour vos fêtes, différents œufs de poissons :**

* Caviar perle noire (origine Aquitaine, France) Les 30g : 70,00 €

(Possibilité de plus gros conditionnements sur commande ; 50g, 100g)

* Œuf de Harengs fumés Les 120g : 17,50 €
* Œufs de saumon sauvage Les 50g : 9,90 €

Tarama de Homard Les 90g : 6,00 €

Tarama à la Truffe d’été Les 90g : 7,50 €

Tarama Brut Blanc 29,00 € / Kg

La terrine de ris de veau, champignons de couche Les 100g : 4,90 €

La terrine de primeurs au foie gras de canard Les 100g : 3,30 €

Le foie gras de canard en terrine au naturel Les 100g : 12,50 €

Le lobe de foie gras de canard cru Les 100g : 5,90 €

Les huîtres creuses de Denneville en nage glacée de cornichon La pièce : 1,50 €

Le saumon fumé par nos soins Les 100g : 6,50 €

Les rillettes de saumon fumé Les 100g : 4,70 €

La bûche de rouget barbet, courgette et basilic Les 100g : 4,70 €

Les filets de harengs façon aigre doux Les 100g : 2,40 €

La terrine de canard aux pistaches Les 100g : 2,90 €

La terrine de foie de volaille Les 100g : 2,40 €

La terrine de campagne Les 100 g 2,10 €

La terrine périgourdine Les 100g : 3,80 €

La terrine de lapin Les 100g 3,10 €

**Escargots de Bourgogne** en attente du tarif…€ La douzaine

* Boudin Blanc classique 12,50 € / Kg
* Boudin Blanc à la truffe 21,50 € / Kg

Pithiviers de canard, cèpes, champignons de couche,

trompettes de la mort, foie gras de canard et sauce Rouennaise 19,00 / 2 pers

Poularde farcie 12,50 / personne

(ris de veau, petits légumes, champignons, sauce suprême)

……….

Purée de céleri 14,00 € / Kg

Purée de châtaigne 22,00 / Kg

……….

Terrine de chèvre, Serrano, pignons de pin, roquette, pistou de basilic 45,00 / Kg

Fromages et beurres

* Beau choix de fromages affinés en boutique : Spécialité fromagère aux truffes, Livarot, Pont L’évêque, camembert, Beaufort, Gruyère de Fribourg, Brie de Meaux, Le Vacherin du Haut Doubs, fromages de chèvre
* Le beurre de chez Bordier en 125g

Doux 2,45 € Piment espelette 3,90 €

Demi-sel 2,45 € Sel fumé 3,90 €

Algues 3,90 € Yuzu 3,90 €