

**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 d’ouverture durant les fêtes de fin d’année

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Décembre | | MATIN 9h30-13h00 | APRES-MIDI 16h00-19h00 |
| 18 | L |  | |
| 19 | M | Ouvert |  |
| 20 | M | Ouvert |  |
| 21 | J | Ouvert | |
| 22 | V | Ouvert |  |
| 23 | S | Ouvert |  |
| 24 | D | Ouvert | |
| 25 | L |  |  |
| 26 | M | Ouvert |  |
| 27 | M | Ouvert |  |
| 28 | J | Ouvert | |
| 29 | V | Ouvert |  |
| 30 | S | Ouvert |  |
| 31 | D | Ouvert | |
| FERMETURE ANNUELLE | | | |

**Idéal pour vos apéritifs :**

* ½ Magret de canard séché (tranches sous vide) 45 € / kg ≈ 7.00 € pièce
* Les Zapéros de Frédo

Minthail : mousse ail confit, menthe fraîche, jus de citron vert et piment Les 90g : 4.70 €

Poivronmiel : confit de poivron aux épices et miel les 90 g : 4.50 €

Figuonoire : pulpe olive noires au Rhum et à la figue Les 90g : 4.75 €

Tomail : mousse ail confit, tomate et basilic Les 90g : 4.30 €

* 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 Oscietre** (origine Aquitaine, France) Les 30g : 52,00 €

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

* Œuf de Harengs fumés Les 120g : 19,50 €
* 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 : 5.30 €

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 : 6.30€

Les **huîtres** creuses de Denneville en nage glacée de cornichon La pièce : 1,60 €

Le **saumon fumé** par nos soins Les 100g : 6,60 €

Les **rillettes de saumon fumé** Les 100g : 4,90 €

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

La terrine de canard aux pistaches Les 100g : 2,95 €

La terrine de foie de volaille Les 100g : 2,45 €

La terrine de campagne Les 100 g 2,20 €

La terrine périgourdine Les 100g : 3,90 €

**Escargots de Bourgogne 8 € la douzaine**

* **Boudin Blanc classique 14.20 € / Kg**
* **Boudin Blanc à la truffe 21,50 € / Kg**

Pithiviers de **ris de veau**, cèpes, champignons de couche, trompette de la mort,

crème de champignons 16.00€/personne

Feuilleté de **Saint-Jacques**, châtaignes et carottes, sauce Newburg

14.00€/personne

**Poularde** farcie, ris de veau, petits légumes, champignons, sauce suprême

12.50 €/personne

Purée de céleri 14,00 € / Kg

Purée de carottes 12,00 € / Kg

∞∞∞∞∞

Terrine de chèvre, Serrano, pignons de pin, roquette, pistou de basilic Les 100g 4.60 €

∞∞∞∞∞

**Fromages et beurres**

* Sélection de fromages affinés en boutique :Livarot, Pont L’évêque, camembert, Beaufort, Gruyère de Fribourg, Brie de Meaux, Le Vacherin du Haut Doubs, fromages de chèvre // Douceurs de Romans 8.30 € pièce // Truffé du Dauphiné 7.10 € pièce // Kalie 4.95 € pièce // Bémontois (tomme) 33.40 € kg
* Le beurre de chez Bordier en 125g

Doux 2,60 € // Demi-sel 2,60 € // Algues 3,80 €

Spéciaux (piment espelette, sel fumé, yuzu, huile olive citron 4.10 €

**Sélection de vins pour les Fêtes de fin d’année**

* **Champagne**

**Besserat de Bellefon** brut grande tradition 22.00 €

**Offre 5 bouteilles + 1 offerte = 110 €**

**Roederer** 2009 Vintage 58.00 €

**Taittinger** brut Folies de la Marquetterie 77.00 €

**Billecart Salmon** Rosé 76.00 €

* **Bourgogne blanc**

2013 – **Saint Aubin** 1er cru en Remilly, Olivier Leflaive 50.00 €

* **Languedoc et Sud-Ouest blanc**

2016 – **Cigalus** Gérard Bertrand 33.00 €

2014 – **Collioure** l’Argile, Domaine de la Rectorie 37.00 €

* **Bourgogne rouge**

2015 – **Marsannay** Château de Marsannay 32.00 €

2014 – **Fixin** Château de Marsannay 33.00 €

2011 – **Volnay** 1er cru Clos des Angles, Domaine Rapet 59.00 €

2012 – **Vosne Romanée** 1er cru les Cuchots, Bouchard Père et Fils 108.00 €

2010 – **Griotte Chambertin** Grand Cru, Joseph Drouhin 200.00 €

* **Languedoc et Sud-Ouest rouge**

2015 – **Cigalus,** Gérard Bertrand 33.00 €

2016 – **Collioure l**’Oriental, Domaine de la Rectorie 33.00 €

* **Bordeaux rouge**

2012 – Pessac Léognan – Château **Carbonnieux** grand cru classé de Graves 58.00 €

2010 – Saint Julien – **Amiral de Beychevelle** second vin château Beychevelle 77.00 €

2010 – Pomerol – Château **de Sales** 62.00 €

2005 – Château **Belle Brise** 112.00 €