

## CARTE DES FÊTES 2024



**Choix d'amuses bouches : 1,30€/pièce ou 10€ les 9 choix ci-dessous**

Mousse de foie et chantilly à l'huile de truffe

Verrine de boudin noir et pomme au cidre

Terrine de poulet forestier à la pistache

Omelette roulée au saumon fumé maison

Cromesquis végétal et céréales

Choux à la crème de comté, magret de canard séché et fumé maison

Muffin au thon frais et mousse raifort

Buns farcis à la chair de poisson et de homard à sauce cocktail

Cannelé au citron confit échalote et basilic



### **Foie gras :**

0,500 ou 0,250 kg (environ)

Mi cuit au vieux pineau, piment d'Espelette  
90€/kg

### **Saumon fumé maison ou gravlax maison aux herbes et agrumes :**

0,500 ou 0,250 kg (environ)  
50€/kg



## CARTE DES FÊTES 2024



### ENTRÉES 12€/pers :

Galantine de canard au cognac, son cœur de foie gras et son chuney de fruits

Terrine de st jacques aux agrumes et son cœur homardine dans son algue, nappée de sa gelée petit pois

Carpaccio de st jacques sur dôme de mousse de fromage blanc au citron et lamelle de saumon fumé maison

Dôme de saumon à la mousse de st jacques sur lit de panais à l'encre seiche et beurre blanc aux herbes



### PLATS 12€/pers

Cocotte d'émincé de porc duroc déglacé au soja, crème de cidre et purée à l'huile de truffe

Cocotte de colin et noix de st jacques à la crème de homard maison sur épeautre, asperges vertes et éclats de morilles

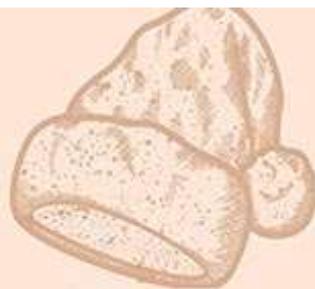
Cocotte au dhal végétal coco citron confit et gingembre

Roti de chapon sauce blanquette au pineau, aux chanterelles et pressé de pomme de terre aux échalotes confites

Volaille roulée et farcie à la forestière, coulis à la bordelaise et pressé de pomme de terre aux échalotes confites

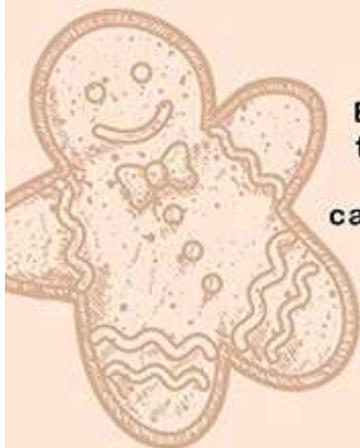


# CARTE DES FÊTES 2024



## FROMAGES 5€/pers

Buffet de fromages affinés (tomme fermière aux fleurs, brie de Meaux farcie aux fruits secs, bleu de causses fermier, appenzeller fermier) et pain tranché aux fruits



## DESSERTS

Omelette norvégienne maison

Macaron vanille mousse de pistache et framboises fraîches

Craquant chocolat au lait, ganache caramel beurre salé et cacahuète

Buchette mousse noix de coco, cœur gelée mangue, glaçage aux fruits exotiques



## CARTE DES FÊTES 2024



### VOLAILLES FARCIES

Dinde farcie (3kg/3.5kg)  
Garniture 10 pers.  
120 €

Chapon de poulet rôti et farci (3kg/3.5kg)  
Garniture 10 pers.  
105€

Chapon de pintade rôti et farci (2kg/2,5kg)  
Garniture 6 pers.  
80€



### MENU ENFANT 19€

Crêpe Jambon & Fromage maison  
ou  
Feuilleté poisson

Cordon Bleu Maison & Ecrasé de pomme de Terre  
ou  
Hachis Parmentier de Canard  
Moelleux au Chocolat, Noisette



## CARTE DES FÊTES 2024



Buffet de fêtes

Salade pomme de terre, lardons, œufs, vinaigrette aux herbes et tomate confite

Et

Galantine de canard au foie gras et graines

Et

Macédoine de lentilles au cantal, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et jambon persillé

Et

Quiche aux poireaux, chorizo et oignons frits

Et

Terrine d'andouille de Guémené, pommes et camembert

Pâte de l'encre de seiche, « blanquette » de poissons et fruits de mer à la bisque de homard maison (ou salmis de sanglier aux trompettes des morts)

Et

Saute de porc caramélisé au soja à la crème de cidre

Accompagné de pomme de terre grenaille persillade et purée de butternut

Plateau de fromages et son pain aux fruits

Flan sucré façon grand-mère au cognac

Et

Clafoutis aux cerises

Et

Fondant au chocolat praline

Et

Riz au lait et coulis de figues

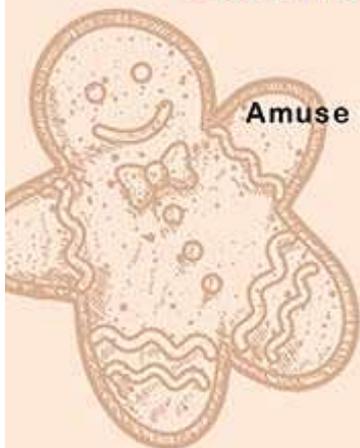
Tarif : 35€/pers



## CARTE DES FÊTES 2024



**Possibilité de composer un menu complet adulte**



**Amuse bouches, entrée, plat, fromage et dessert  
32€**

**Entrée, plat, fromage et dessert  
29€**



**Pour toute commande, nous contacter avant :**

**Le 21 décembre pour Noël**

**Le 26 décembre pour le Nouvel An**

**Par téléphone : 06.80.84.00.18**

**Par Mail : [boulle.c@wanadoo.fr](mailto:boulle.c@wanadoo.fr)**

