



Nicolas Debry vous suggère

# Menu Noël & Nouvel an 2019-2020

à emporter

## Zakouskis Froids

---

- ✿ Toast mousse de foie gras. 5,00 € /personne
- ✿ Boudin surprise. *L'assortiment de 5 pièces*
- ✿ Dips au lardons et Tequila.
- ✿ Brunoise de Saumon, au fromage frais de la ferme, éclats de citron à l'aneth.
- ✿ Tartare de bœuf au couteau, pignons de pin, roquette et huile de truffe.

## Zakouskis Chauds

---

- ✿ Mini quiche au foie gras. 6,50 € /personne
- ✿ Croquant au fromage Italien et pâte croquant abricot. *L'assortiment de 5 pièces*
- ✿ Mini gratin fruits de mer.
- ✿ Mini bouchée "Reine" au fromage (Ferme de Grosse Haie).
- ✿ Scampis sauce Nantua (Crème, beurre, écrevisses flambées au Cognac).

## Entrées Froides

---

- ✿ Duo de pâtés de gibier, confits, petite salade, tomate, vinaigrette et toast. 4,50 € p/p
- ✿ Foie gras, pain brioché, confit d'oignons, petite salade, tomates, vinaigrette. 7,50 € p/p
- ✿ Salade de Noël (Cœur de laitue, pain d'épices, noix fumée, pignons de pin, saumon fumé, noix, pommes, raisins). 7,00 € p/p

## Entrées Chaudes

---

- ✿ Scampis poêlés, déglacés au Cava, sauce légère au parfum de citron, ail et pomme. 7,00 € p/p
- ✿ Saint-Jacques poêlées, crème d'échalotes et vin blanc. 8,00 € p/p
- ✿ Filet de Cabillaud, sauce crémeuse aux fines herbes. 7,50 € p/p
- ✿ Bourek (feuilleté) de viande, cheddar, pignons grillés parfumés à la sauge, petite salade et vinaigrette d'Antan. 6,50 € p/p

## Plats avec accompagnements

---

- ✿ Filet de Biche sauce Grand Veneur, champignon farci, poireaux glacés. 14,00 € p/p
- ✿ Grenadin de Duroc, parfumé à la sauge, champignons sautés à l'ail et crumble au parmesan. 11,50 € p/p
- ✿ Cuisse de Lièvre, cuite au vin rouge et poires aux aïrelles, chicon braisé. 13,50 € p/p
- ✿ Cuisse de Canard confite dans son jus, aux légumes d'hiver. 12,50 € p/p
- ✿ Bouchées de Faisan mijoté aux légumes, sauce aux champignons des bois. 13,00 € p/p

## Les Accompagnements de vos plats au choix :

- Purée de Pommes de Terre aux échalotes et persil
- Gratin de patates douces
- Gratin Dauphinois
- Pomme de terre sarladaises (Dorées dans la graisse de canard, gros sel et ail conseillé avec la cuisse de canard)

Le coin  
des enfants



Entrée

✿ Fondu au Fromage (50 gr.). 1,00 € pièce.

Plats

✿ Filet de poulet crème aux brocolis. 5,00 € p/p

✿ Minis Boulettes sauce tomate crème. 4,00 € p/p

Les 2 plats avec 1 accompagnement au choix !

Tous les plats et entrées chaudes sont conditionnés sous vide.

A réchauffer au bain marie.

Les accompagnements sont à réchauffer au four.

Pour Noël : Commande au plus tard pour le mardi 18/12/2019

A emporter le lundi 24/12/2019 de 9h00 à **16h00**.

Pour Nouvel An : Commande au plus tard pour le mardi 25/12/2019

A emporter le lundi 31/12/2019 de 9h00 à **16h00**.

**Dégustation de Charcuteries et Vin chaud sur place les jours d'enlèvement**

## Les incontournables de Noël !

### CHARCUTERIES DE NOËL

✿ BOUDINS : 10,00 € / Kg

Noir nature

Blanc nature

Noir raisins-porto

Blanc au chou

Noir aux pommes

Blanc aux champignons

### PATÉS ± 250 gr.

Campagne 2,50 € /pièce

Chicons 2,80 € /pièce

Bière de Noël 2,80 € /pièce

### PATÉS de GIBIER ± 250 gr.

Biche aux noisettes 3,00 € /p.

Marcassin, pommes calvados 3,00 € /p.

### CONFITS D'IGNONS PORTION 100 gr.

3 Agrumes de Temploux 1,00 € /pièce

Fruits rouges 1,00 € /pièce