

# Plats et menus à emporter pour les fêtes de fin d'année 2025

| <b>Amuses bouches:</b>   | <b>Nbr</b> | <b>Prix</b> | <b>Menu à 37€</b>                               |
|--|------------|-------------|---|
| 1.Crevettes royales à décortiquer, mayonnaise truffée.   | .....      | 12,00€      | Gambas et St Jacques                            |
| 2.Bouchées gourmandes chaudes ( 8 pièces)  | .....      | 10,00€      | À la nantua                                     |
| 3.Minis boudins rôtis aux herbes ( 6 pièces)   | .....      | 6,00€       | **  |
| 4.Verrine de crevettes grises ( Prix/pièce)  | .....      | 2,50€       |   |
| <b>Entrées froides:</b>  |            |             |   |
| 5.Terrine de foie gras d'oie, confit d'oignon au cassis  | .....      | 18,00€      | Poitrine de chapon fermier rôti                 |
| 6.Panaché de saumon et truite fumée aux 2 citrons  | .....      | 16,00€      | À la truffe d'hiver                             |
| 7.Demi-homard sur jeunes pousses et mayonnaise truffée   | .....      | 25,00€      | **  |
| 8.Verrine de tourteau et petits crustacés, sommités de choux fleur, mayonnaise au sésame.                    | .....      | 20,00€      | Douceur des fêtes                               |
| 9.Les 6 huîtres creuses pain gris et citron  | .....      | 16,00€      |   |
| <b>Entrées chaudes:</b>  |            |             | <b>Menu à 57€</b>                               |
| 10.Bisque de homard aux écrevisses   | .....      | 12,00€      | Verrine de tourteau et petits crustacés         |
| 11.Raviolis de foie gras à la crème de truffe  | .....      | 18,00€      | Sommités de choux fleur                         |
| 12.Suprême de turbotin, sauce homardine à l'estragon   | .....      | 25,00€      | Mayonnaise au sésame                            |
| 13.Gambas et St-Jacques à l'ostendaise   | .....      | 22,00€      | **  |
| 14.Demi-homard en nage à l'américaine  | .....      | 25,00€      |   |
| 15.Foie gras de canard poêlé aux pommes et porto   | .....      | 22,00€      | St Jacques, filet de caille et crevette sauvage |
| 16.Filet de faisан à la crème de châtaigne   | .....      | 20,00€      | Bisque de tête à l'estragon                     |
| <b>Les plats et accompagnements:</b>   |            |             | **  |
| 17.Noisette de lièvre dijonnaise   | .....      | 24,00€      | Gigue de faon rôtie                             |
| 18.Filet de marcassin au poivre vert   | .....      | 22,00€      | Poivrade à l'armagnac, poire aux épices         |
| 19.Filet de biche rôti au poivre long  | .....      | 27,00€      | **  |
| 20.Suprême de chapon fermier à la truffe d'hiver   | .....      | 20,00€      | Douceur des fêtes                               |
| 21.Ris de veau à la crème de cèpes   | .....      | 27,00€      |   |
| 22.Filet de boeuf et foie gras poêlé à la truffe   | .....      | 27,00€      |   |
| 23.Magret de canard des Challans à l'orange bigarade   | .....      | 22,00€      |   |
| 24.Saumon d'écosse au bouquet de Provence  | .....      | 20,00€      |   |
| 25.Plateau de fromages affinés ( 2 personnes)  | .....      | 20,00€      |   |
| 26.Petits pains de l'artisan (6 pièces)  | .....      | 4,00€       |   |
| 27.Petits pains abricot noisette ( 4 pièces)   | .....      | 5,00€       |   |
| 28.Sélection du sommelier ( bouteille blanc ou rouge)  | .....      | 20,00€      |   |
| 29.Bouteille de champagne  | .....      | 25,00€      |   |
| <b>Réervations uniquement</b> par mail: <a href="mailto:vercoquin2019@gmail.com">vercoquin2019@gmail.com</a> |            |             |   |
| ou par téléphone: 04 379 33 63 ( Nous n'acceptons aucun changement dans les menus)                           |            |             |   |
| <b>Dernière commande</b> pour Noël: le 18 décembre et pour nouvel an: le 25 décembre.                        |            |             |   |
| Rue de Warsage, 2, 4607, Berneau   |            |             |   |

COMMANDÉ N':..... PRENOM/NOM:..... TELEPHONE:.....