

La cave à Fromages

Plateau de fromages Assorti 5,50€/personne

Tout notre rayon de fromages habituel reste bien évidemment à votre disposition.



La cave à Vins

Découvrez les vins que nous avons sélectionnés pour vous

Toute la cave habituelle reste à votre disposition.

Vins Effervescents : Gamme François Montand

Promo au carton 5 achetés la 6^{ème} offerte

Brut Blanc de Blanc ou demi Sec

8,50€ la bouteille

Ice Blanc ou Ice Rosé

9,90€ la bouteille



Champagnes

Billecart Salmon Brut de Réserve, Brut Rosé ou Blanc de Blancs

Ruinart (également disponible en 1/2 bouteilles) Brut, Blanc de Blancs ou Rosé

Vins Moelleux

Côtes de Gascogne Cadettes de Fitères.....

8,50€ la bouteille

Muscat de Noël Dom Brial

10,50€ la bouteille

Horaires d'ouverture de nos boutiques pendant les fêtes de fin d'année

Jours	Morteau
Vendredi 19/12	8h30-12h30/14h-19h
Samedi 20/12	8h30-18h00
Dimanche 21/12	8h30-12h30
Lundi 22/12	8h30-13h00/14h-19h
Mardi 23/12	8h30-13h00/14h-19h
Mercredi 24/12	8h30-16h00
Jeudi 25/12	
Vendredi 26/12	
Samedi 27/12	8h30-18h00
Dimanche 28/12	9h30-12h30
Lundi 29/12	8h30-13h00
Mardi 30/12	8h30-12h30/14h-19h
Mercredi 31/12	8h30-16h00
Jeudi 01/01	
Vendredi 02/01	
Samedi 03/01	8h30-18h00
Dimanche 04/01	Fermé
Lundi 05/01	Fermé
Mardi 06/01	Reprise Horaires Normales

AUCUNE CB NE SERA ACCEPTÉE

Afin d'éviter tout litige de débit de compte, tous les acomptes ou consignes seront à verser par espèces ou chèques, aucune CB ne sera acceptée. Pensez à bien vous munir de chèque ou d'espèces pour la consigne des plats et contenants porcelaines.

Pour toute commande, un acompte de 50% du montant total vous sera demandé à la commande (pas de CB). Toute commande sera ferme et définitive, aucun changements ou annulations ne seront possibles. Commandes Garanties jusqu'au 18/12 au-delà dans la limite des stocks disponibles.

Idées cadeaux

Pensez à nos bons cadeaux ainsi qu'à nos coffrets cadeaux afin de ravir vos proches à Noël.

Pour passer commande :

Directement en boutique, ou par téléphone 03 81 43 70 18

Pour toute commande, un acompte de 50% du montant total vous sera demandé à la commande (pas de CB).

Toute commande sera ferme et définitive, aucun changements ou annulations ne seront possibles.

**Retrait des commandes de Noël le 23 décembre de 10h à 18h,
le 24 décembre de 9h à 15h.**

**Retrait des commandes de Nouvel An le 30 décembre de 10h à 18h,
le 31 décembre de 9h à 15h.**

Prises de commandes Garanties jusqu'au 18/12
au-delà dans la limite des stocks disponibles.

Pensez à bien vous munir de chèque ou d'espèces pour la consigne des plats et contenants porcelaines
(chèque ou espèces, aucune CB acceptée)

Amuse-Bouches Froids

Plateau Festif (20 pièces)	32,50€
Canapé Bûchette Tartare Saumon et Fines Herbes / Savarin Foie Gras aux fruits du Mendiant	
Canapé Dôme de Volaille et noix au vin Jaune / Navette à l'encre de seiche au Saumon Fumé	
Pain Surprise Festif (48 pièces)	43,50€
Saumon Fumé /Foie Gras/Rillettes Saumon/Fromage frais/Jb Parme 36 mois/Jambon BlancTruffé	
Plateau Croq'chaud (20 pièces)	34,00€
Croq'Saumon citron / Croq'jambon truffé / Croq'chapon Vin Jaune / Croq'St Jacques poireaux	

Entrées Froides (prix à la pièce)

Bûchette Festive Foie gras et fruits secs sur pain d'épices	7,50€
Dôme Festif de Saumon en Duo (1)	7,50€

Poissons Froids (prix par personne) sur plat avec présentation

Médaillon de Saumon (2) avec garniture	10,90€
Crevette Bouquet, Millefeuille de Légumes, Mayonnaise	
½ queue de Langouste des Caraïbes	25,00€ la pièce
½ Langouste (3) à la Parisienne	29,90€ la pièce
Terrine de St Jacques avec garniture	10,50€
Crevette Bouquet, Millefeuille de Légumes, Mayonnaise	
Saumon Fumé Maison des îles Bömlö (100g)	11,50€

Nos Foies Gras Maisons (prix par personne) sur plat avec présentation

Foie Gras de Canard (60g)	10,90€
Foie Gras d'Oie (60g)	12,90€
Foie Gras de Canard Truffé (Tuber Melanosporum) (50g)	15,50€

Fruits de Mer

Homard Cuit Entier	29,00€ /pers
Bourriche d'huîtres Marennes Oléron	33,50€ la Bourriche
2 douzaines Marennes Oléron fines de claire n°3	

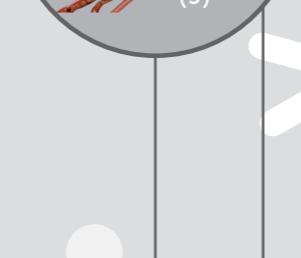
Entrées Chaudes (prix par personne)

Coquilles St Jacques (4)	11,50€
Escargots Romanzini (5) (beurre maison)	10,80€ les 12
Croûte Morilles (250g) et son Feuilleté Croustillant	12,50€
Croûte Forestière (250g) et son Feuilleté Croustillant	10,50€

Poissons Chauds (prix par personne)

Pavé de Sandre Sauce au Château Chalon (Vin Jaune)	13,80€
Pavé de Turbot snacké Sauce Safranée	14,50€
Cassolette Duo st Jacques (soufflé et Noix) (6) sauce Langoustines	15,50€

Nos plats sont pour certains dressés dans des plats consignés, pensez à vous munir d'un chèque ou d'espèces pour régler la caution lors de la récupération de la commande, aucune CB ne sera acceptée.



* Suggestion de présentation

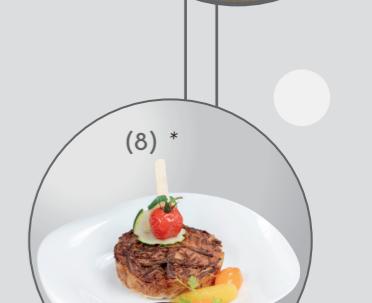
Viandes Chaudes (prix par personne)

Filet de Canard sauce Caramel d'épices	9,50€
Poulet de Bresse (7) Sauce Morilles (cuisse et filet)	14,50€
Mignon de Veau sauce au Vin Jaune du domaine FAUDOT	12,90€
Médaillon de Chapon Rôti Farce aux Marrons et Jus réduit	12,50€
Filet de Bœuf Sauce Morilles ou Vin Jaune	15,80€
Tournedos de Cerf Sauce Chasseur	15,80€

Truffes et Caviar disponibles sur Commande et en Boutique.

Garnitures (prix par personne)

Pomme Paille aux Fines Herbes (8)	3,00€
Gratin Dauphinois (250g)	4,20€
Boîte Chaude de Potimarrons aux Châtaignes	3,80€
Risotto Crèmeux aux Petits légumes	4,20€
Carottes, Courgettes, Champignons	
Trilogie de Mini Garnitures	6,20€
Mini pomme paille/ Mini crèmeux Potimarrons - châtaignes/ Mini Timbale de Risotto Crèmeux	



Viandes et plats à partager crus

GIBIER SUR COMMANDE SELON DISPONIBILITÉ prendre renseignements par téléphone

Possibilité de farcir vos volailles à Préciser lors de la commande :

Farce nature	26,50€/kg
Farce aux marrons	30,50€/kg
Farce au foie gras	34,50€/kg

Notre sélection de Volailles de fin d'année
(Toutes nos volailles sont fermières ou label rouge)

Pour 4 - 6 Convives :

Mini chapon	27,50€/kg
Poulet de Bresse	26,50€/kg

Pour 6 - 8 Convives :

Poularde du Gers Tradition	23,90€/kg
Pintadou (pintade Chaponnée)	29,90€/kg

Pour 8 - 10 Convives :

Chapon Fermier Jaune des landes Label Rouge	21,90€/kg
Poularde Jaune des Landes Label Rouge	22,90€/kg
Dinde de Bresse AOC	35,90€/kg

Pour 10 Convives ou + :

Chapon Bastide du Gers (torchon blanc)	27,90€/kg
Dinde du Gers	25,50€/kg

Sur commande Uniquement Poularde de Bresse et Chapon de Bresse

Toutes nos volailles du Gers sont emballées dans un torchon à la manière de la volaille supérieure de Bresse afin de faire pénétrer les notes aromatiques du gras dans les chairs. Les volailles de la gamme tradition des coteaux sont élevées à l'ancienne au grain de maïs et au lait ce qui procure à la chair une texture et une saveur particulière digne des plus grandes tables

Suite à plusieurs commandes non retirées,
Plus aucune Volaille ne sera prise en commande sans acompte (50€).

Les fondues et pierrades (compter env. 250 à 300 g/personne)

En raison de forte demande pendant la période des fêtes le poulet ne pourra pas être préparé en Fondué chinoise.

Fondue Chinoise bœuf	34,90€/kg
Fondue Chinoise de dinde	21,50€/kg
Fondue Bourguignonne	32,90€/kg
Fondue Paysanne	21,50€/kg
Pierrade à composer selon vos envies :	32,90€/kg (soit environ 8€/pers)

Nos plats sont pour certains dressés dans des plats consignés, pensez à vous munir d'un chèque ou d'espèces pour régler la caution lors de la récupération de la commande, aucune CB ne sera acceptée.

* Suggestion de présentation