

Les bocaux en tenue de fête

Tout en transparence vous souhaite un joyeux Noël
et de belles fêtes de fin d'année 2022.

Les mises en bouche

- * **Les pains surprises** : petit : 42 canapés : 23.00 €
grand : 56 canapés : 36.50 €

Le pain surprise fraîcheur : jambon maison, salade, tomate, oeuf, mayonnaise

Le pain surprise océan : saumon "fumé maison", rillettes de saumon, thon

- * **Les verrines à réchauffer** : Vendues par 8 : 12.50 €

2 coquilles St Jacques
2 brioches escargots
2 ris de veau, béchamel, champignons
2 welsh

- * **Les verrines froides** : Vendues par 8 : 12.50 €

2 tiramisù foie gras, pain d'épices, noix, muscat
2 filet mignon fumé, roquefort, noix
2 cocktail de fruits de mer
2 tiramisù de saumon fumé

- * **Les rillettes de saumon**

Le bocal de 160 ml : 120g : 4.70 €

Le bocal de 370 ml : 250 g : 9.80 €

Les entrées froides

- * **Buchette de saumon fumé** : 5.60 €

Saumon fumé maison, carpaccio de
st jacques, oeuf de truite

- * **Surprise de saumon** : 5.50 €

Rillettes de saumon, salade, tomate,
oeuf, pain, saumon fumé maison

- * **Médailon de saumon** : 5.10 €

- * **Un trio délicieux** : 7.40 €

Tranche de terrine de foie gras,
mangue, magret de canard

- * **Langue Lucullus** : 7.40 €

- * **Foie gras de canard mi-cuit Maison**

Le bocal de 160 ml : 120 g : 18 €

Le bocal de 370 ml : 250 g : 37.50 €

Les entrées chaudes

- * **Brioche aux escargots de Comines
au beurre d'ail** : 6.00 €

- * **Feuilleté de ris de veau** : 5.10 €

- * **Ris de veau, foie gras, morilles** : 10.70 €

- * **Coquille Saint Jacques
aux champignons de Tilques** : 5.60 €

- * **Saint Jacques, mandarines
et champignons de Tilques** : 5.60 €

- * **Feuilleté de la mer** : 4.00 €

- * **Feuilleté de volaille
et champignons** : 3.50 €

Foie gras de canard
origine FRANCE
Tarn (81)



Les plats

- * **Suprême de poulet périgourdin au foie gras : 7.50 €**
Suprême de poulet, farce, foie gras, champignons, cognac
- * **Suprême de pintade normand : 7.50 €**
Suprême de pintade, farce, pommes, échalotes, raisins secs, calvados
- * **Dinde rôtie aux marrons : 7.90 €**
- * **Chapon rôti sauce champenoise : 8.90 €**
- * **Aiguillettes de canard sauce foie gras : 7.20 €**
- * **Magret de canard : 7.40 €**
sauce foie gras ou sauce poivre vert



Les accompagnements

- * **Souris d'agneau : 12.50 €**
- * **Waterzoï de Saint jacques : 9.60 €**
- * **Filet de sole au saumon fumé : 7.50 €**
sauce crème
- * **Le bocal du pêcheur : 7.80 €**
Saumon, rouget, cabillaud, moules, crevettes roses
- * **Gratin dauphinois : 3.50 €**
- * **Gratin dauphinois à la truffe : 5.10 €**
Tuber brumale
- * **Purée à la truffe : 4.50 €**
Tuber brumale
- * **Risotto aux champignons de Tilques : 2.95 €**
- * **Poêlée d'endives et noix : 2.20 €**
- * **Poêlée de champignons de Tilques : 3.90 €**
- * **Carottes de Tilques Vichy : 2.40 €**



Les commandes seront prises jusqu'au mardi 20 décembre pour Noël et jusqu'au mardi 27 décembre pour Nouvel-an. Pour toute commande un acompte sera demandé

Carte valable du 15 au 31 décembre 2022

Les coupons -10% ne sont pas pris pour les commandes des fêtes.

Tous nos plats sont présentés dans des bocaux en verre. Chaque bocal est consigné 1€ quelque soit la taille, verrines incluses.

A partir de 10 personnes, possibilité d'apporter vos plats ou marmites (les mardis 20 et 27 décembre dernier délai).

Les commandes seront à retirer **UNIQUEMENT** les samedis 24 et 31 décembre aux heures d'ouverture.

Horaires exceptionnelles :

Vendredi 23 décembre : ouvert de 10 h à 13 h - fermé l'après-midi

Samedi 24 décembre : ouvert de 9 h à 13 h et de 15 h à 18 h.

Vendredi 30 décembre : ouvert de 10 h à 13 h - fermé l'après-midi

Samedi 31 décembre : ouvert de 9 h à 13 h et de 15 h à 18 h.

Fermeture du dimanche 1 janvier au jeudi 5 janvier 2023.

Réouverture le vendredi 6 janvier à 10 h.