



MENUS FESTIFS

Zac du Grand Ban
08000 LA FRANCHEVILLE



2018



Tél: 03.24.57.63.99

NOM et Prénom		Date d'enlèvement du repas	
Téléphone		Heure d'enlèvement	

LES AMUSES BOUCHES	Tarif TTC	Nbre	Total
Navettes garnies : rilette sanglier, Jambon sec (2/pers.) Toast foie gras-chutney de figues, sur pain d'épice au miel (1/pers.) Blinis saumon fumé, crème citronnée (1/pers.)	4,50 €		
Assortiment de petits fours chauds : mini quiche au maroilles, mini quiche au saumon, boudin blanc cocktail au lard, briochin d'escargot (4/pers.)	4,00 €		
ENTREES FROIDES	Tarif TTC	Nbre	Total
Foie de canard entier aux graines de paradis et aux épices douces, confits d'oignons rouges caramélisés, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette balsamique fraise.	8,75 €		
Duo de Saumon Gravlax, Saumon fumé, bûche de truite aux pépites de Jambon sec et salades de jeunes pousses.	9,10 €		
Tartare de saumon à la moutarde de Reims, crème de mascarpone à l'orange et salade de roquette aux agrumes.	8,50 €		
Porcelet farci aux foies confits et aux pistaches, pâté croûte de sanglier, gallantines de chevreuil aux cèpes, confitures d'oignons caramélisés, et garnitures fraîches de saison.	7,50 €		
ENTREES CHAUDES	Tarif TTC	Nbre	Total
Feuilleté de ris de veau aux champignons des bois	8,20 €		
Cassolette de St Jacques au muscadet et légumes croquants	7,10 €		
Boudin blanc truffé en croûte et risotto aux cèpes	6,90 €		
Cassolette de saumon et gambas parfumées aux agrumes	7,50 €		
Cassolette de joue de raie, sauce au beurre citronnée et câpres, carotte au cumin	7,10 €		



BONNES FÊTES
Vouez Bonnes
Meilleurs La nos Fêtes
Meilleurs Vœux
Amusez - vous ! Bonheur
Champagne * Amour Santé



PLATS CHAUDS	Tarif TTC	Nbre	Total
Suprême de Chapons farci duxelle de champignons des bois, sauce grand veneur	10,50 €		
Pavé de dos de cerf sauce crémée aux marrons et girolles	9,95 €		
Mijoté de chevreuil aux fruits rouges	10,80 €		
Cochon de lait rôti sauce au miel et griottes	8,20 €		
Fondant de sanglier aux baies roses et au poivre de Sechuan	8,95 €		
Cuisse de chapon sauce ratafia de champagne et foie gras	9,95 €		
<i>Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un gratin de butternut, panais et reblochon AOP et d'un flan aux asperges à l'huile d'olive saveur truffe.</i>			
FROMAGES et SALADES	Tarif TTC	Nbre	Total
Duo royal de Brie de Meaux AOP, aux brisures de truffes de la Saint-Jean, trio de salades vertes, vinaigrette aux truffes	3,95 €		
Tartine de chèvre aux figues rôties sur lit de jeunes pousses et vinaigrette balsamique fraise.	3,95 €		
DESSERTS	Tarif TTC	Nbre	Total
Assiette gourmande composée d'une tartelette aux framboises, d'un macaron chocolat, d'une tartelette au citron et d'un mini carolo.	6,95 €		
Consigne cassolette	5,00 €		
TOTAL TTC			

Les réservations sans règlement ne seront pas prises en compte et doivent parvenir au magasin
7 jours ouvrés avant la date du repas.



L'ensemble du personnel des Saveurs d'Ardennes, vous
souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année.