



Pensez à commander
avant le 20 décembre

2024

*Nous allons enchâter
vos repas de fêtes !*



Centre C^{ial} LES COLVERTS - 77260 LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE
Tél. : 01 60 22 14 60

Menu Festif

230€

Pour 6 personnes

Pour vous régaler, pensez à commander avant le 20 décembre 2024 sous réserve de produits épuisés.

APÉRITIF

- 12 œufs de Noël saumon-truffe
- 12 moules farcies à la persillade
- 6 verrines chèvre, carottes, butternut et noisettes

ENTRÉES

- 6 belles tranches de saumon fumé supérieur de Norvège
- Foie gras de canard entier mi-cuit 250g accompagné de son confit de figues

CŒUR DU REPAS

- Chapon sauce crémée au Sauternes avec ses cèpes
- Écrasé de pommes de terre au foie gras de canard

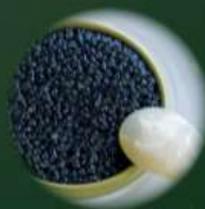
FROMAGE

- Brie de Meaux

1 BOUTEILLE DE VIN OFFERTE



Vente d'HUÎTRES



Vente de CAVIAR
(20 g, 50 g ou 100 g)

Toute l'équipe vous remercie de votre fidélité et vous souhaite de joyeuses fêtes !

HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

Ouvert les dimanches 22 et 29 décembre de 9h00 à 13h00

★ Ouvert les lundis 23 et 30 décembre de 9h00 à 17h00

Ouvert les mardis 24 et 31 de 9h00 à 17h00

Fermé les mercredis 25 décembre 2024 et 1^{er} janvier 2025



LES ACCOMPAGNEMENTS

Pomme dauphine	24,90€/kg
Râpé de pomme de terre	24,90€/kg
Beignet de courgette	24,90€/kg
Écrasé de pomme de terre à la Truffe 1% en cassolette	4,50€/pièce
Gratin dauphinois aux girolles en cassolette	4,50€/pièce
Écrasé de pommes de terre au beurre d'Isigny	4€/pièce
Risotto au foie gras , shitakés et pleurottes, en cassolette	6€/pièce

LES VOLAILLES CRUES

Chapon fermier Label Rouge PAC	20,90€/kg
Dinde fermière Label Rouge	20,90€/kg
Poulet de Bresse	24,90€/kg
Pintade chaponnée	28,90€/kg
Pintade fermière Label Rouge	18,90€/kg
Oie fermière	28,90€/kg
Poularde fermière Label Rouge	18,90€/kg
Caille fermière	4,50€/pièce

LES SPÉCIALITÉS CRUES

Rôti de chapon forestier, pommes au Calvados, marrons	28,90€/kg
Filets mignon de porc Orloff, Brie, chorizo, Roquefort, chèvre-miel	24,90€/kg
Rôti de veau Orloff	28,90€/kg
Gigot impérial (beurre à l'ail)	29,90€/kg

LES GIBIERS CRUS

Cuissot de CHEVREUIL	Prix au cours
Rôti ou civet de SANGLIER	Prix au cours
Rôti ou civet de BICHE	Prix au cours

LES FROMAGES

Brie de Meaux - Morbier - Comté - Tomme fleurie
Bûche de chèvre - Brie truffé 3% Rothschild



LES VINS & CHAMPAGNES*

VIN ROUGE ♦ Château Lestrille, Côtes de Bourg, 2020 - 14%	10,90€
VIN BLANC ♦ Muscat sec, Côteaux de Béziers IGP 13%	8,90€
VIN ROSÉ ♦ Table Marine, Sérignan IGP 12,5%	8,90€

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES DE PRESTIGE :

CHAMPAGNE ♦ Rosé de Saignée - Extra Brut - Pinot Noir - Vigne centenaire	88€
CHAMPAGNE ♦ Blanc de Noirs - Millésime 2011 - Brut Nature - Pinot Meunier	98€
CHAMPAGNE ♦ XURB - Grande Réserve 18 - Blanc de Blancs - Extra Brut - Pinot Blanc-Chardonnay	108€





IDÉES APÉRITIVES

Mini cannelés de magret de canard et pommes (plateau de 10)	22€ le plateau
Mini pâté en croûte au magret de canard et abricots (500g)	18,90€ pièce
Saucisson tranché Saltufo à la truffe d'été 3%	6,50€ pièce
Saucisses cocktail natures, blanches, noires...	24,90€/kg
Mini burgers cocktail bœuf et fromage (plateau de 12)	16€ le plateau
Verrines de foie gras, figues et pain d'épices (par 4)	12€ le lot
Verrines de Saint-Jacques, carottes et pommes fondantes (par 6)	14€ le lot

BALLOTINES ET PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte Richelieu au canard pistaché	28,90€/kg
Pâté en croûte pyramide au porc et pistaches	39,90€/kg
Pâté en croûte au ris de veau	45,90€/kg
Pâté en croûte de saumon farci à la mousseline de poisson et légumes	32,90€/kg
Ballotine de volaille « Renaissance »	20,90€/kg
Ballotine de chapon aux girolles	33,90€/kg
Ballotine de porcelet	29,90€/kg
Bûche de langouste au champagne	45,90€/kg

LES ENTRÉES FROIDES



Foie gras de canard entier mi-cuit, 250g	37€ pièce
Foie gras de canard entier mi-cuit, 500g	65€ pièce
Pain d'épices nature	7,50€ pièce
Coquille de saumon	7,50€ pièce
Demoiselle de la mer en coquille	7€ pièce
Saumon « Provinois » Label Rouge	110,90€/kg
1/2 langouste (sur commande)	40€ pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques normande 3 noix	7,50€ pièce
Bouchée à la reine	6€ pièce
Vol au vent au ris de veau	6,50€ pièce
Escargots de Bourgogne belle grosseur	10€/ la douzaine
Boudin blanc aux morilles	22,90€/kg
Boudin blanc à la truffe d'été 3%	24,90€/kg
Boudin blanc au Porto	20,90€/kg
Boudin blanc au foie gras 20%	36,90€/kg

LES PLATS CUISINÉS

Sauté de veau sauce forestière et ses marrons	12,90€/part
Surprise de volaille sauce au Sauternes	10,90€/part
Poularde sauce Côteaux-du-Layon	10,90€/part
Chapon sauce crème au Sauternes et cèpes	10,90€/part
Sauté de kangourou crème de cèpes	10,90€/part
Sauté d'autruche sauce aux morilles	12,90€/part
Paupiette de saumon sauce au Riesling	10,90€/part
Jambon de porcelet en croûte et sa sauce forestière (env. 10 pers.)	100€/pièce