



# MENUS SPECIAL FETES

## 2018

Pascal Guillon vous suggère quelques idées pour vos repas de fin d'année.

Il reste à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités.

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

Lors de l'enlèvement de votre commande, il vous sera demandé un chèque de consigne qui vous sera redonné lorsque vous rapporterez les plats à notre magasin.

Les tarifs joints sont notés hors frais de livraison.

Chaque livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres.

Merci de votre confiance.





# MENUS SPECIAL FETES



## Menu A : 13.50 € TTC par personne

Bouchée ris de veau  
Ou coquille st jacques  
Ou salade du chef  
*(Salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise)*  
Ou timbale de salade Pascaline  
*(Pommes de terre, tomate, œuf dur, saumon, crevettes, sauce mousseline)*  
Ou serpent de saumon fumé au raifort sur lit de salade

Pintadeau forestier sauce champignons  
Ou sauté de marcassin sauce grand veneur  
Ou cuisse de canard au poivre vert

Gratin dauphinois  
Ou tarte provençale

Entremet au fruit  
*(framboisier, ou poirier, ou croquant au chocolat)*

## Menu C : 19.00 € TTC par personne

4 canapés classiques  
*(beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare)*

Tartare de St Jacques  
Ou millefeuille d'écrevisse et foie gras de canard

Boudin blanc aux pommes  
Ou feuilleté de ris de veau

Sauté de sanglier sauce forestière  
Ou filet de kangourou sauce poivre vert  
Samossa aux légumes d'Antan et mini tartelette piperade tomate

## Menu B : 14.50 € TTC par personne

Coquille de saumon  
Ou Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses  
Ou 3 verrines gourmande  
*(Crème de chorizo et chèvre frais - 3 couleurs - pesto d'algues et St Jacques)*

Couscous  
*(agneau, poulet, bœuf, merguez, semoule, légumes)*  
Ou paëlla  
*(riz, moules, calamars, crevettes, langoustines, chorizo, poulet, porc)*  
Ou choucroute Alsacienne  
*(chou, jarretons, saucisse, jambon, saucisson, pommes de terre)*

Tartelette au fruit

Plateau de fromage

Impérial mandarine  
Ou bûche aux fruits

**Autre dessert possible : bûche aux fruits, bûche café, bûche chocolat, bûche framboise et mangue**





# MENUS SPECIAL FETES



## Menu D : 21.50 € TTC par personne

1 mini bouchée escargot  
1 mini bouchée anchois  
2 spécialités vietnamiennes

Opéra de foie gras  
Ou tiramisu à la provençale

Boudin Chambord et pommes caramélisées

Fondant de pintadeau forestier  
Ou rôti de filet de canard farci  
Crumble aubergine et ½ tomate provençale

Fromages  
Bûche café OU opéra OU charlotte aux fruits

## Menu F : 23.00 € TTC par personne

4 canapés prestige  
*(saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)*

Œuf norvégien et sa tartelette aux asperges

Gigue de biche sauce grand veneur  
Ou filet de bœuf sauce madère

Gratin dauphinois et champignon farci

Fromage

Omette citron  
Ou croustillant fruits de la passion

## Menu E : 22.00 € TTC par personne

3 verrines gourmande  
*(Crème de chorizo et chèvre frais – Pesto d'algues et St Jacques –  
Crème de potiron onctueuse et œuf de caille poché)*

Pavé de colin à la Bordelaise

Rôti de veau aux lardons  
Tarte Arlésienne et fagot haricot vert

Fromage

Duo croquant au chocolat / Poirier

***Autre dessert possible : bûche aux fruits, bûche café, bûche chocolat, bûche framboise et mangue***





# MENUS SPECIAL FETES



## Menu G : 24.50 € TTC par personne

1 mini saint Jacques à la bretonne  
1 navette à la mousse de saumon  
1 bouchée escargot – 2 boudinettes  
1 canapé tarama - 1 spécialité vietnamienne

Tartare de saumon  
Ou bloc de foie gras de canard et ses petits pains

Filet de perche sauce beurre blanc

Filet de kangourou aux airelles  
Ou tournedos de filet canard sauce poivre vert

Gratin de légumes

Plateau de fromages  
Pyramide de chocolat ou bûche fruit

## Menu I : 25.50 € TTC par personne

2 canapés prestige (*saumon fumé, nez d'asperges, cœur de palmier, œufs de caille*)  
1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée*)  
2 canapés tentation  
(*gaspacho ananas + gambas, Bayonne sur marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois*)  
2 verrines gourmande (*3 couleurs – crème de chorizo et chèvre frais*)

Assiette Terre et Mer  
(Bloc de foie gras de canard et ses toasts et figue et saumon fumé et ses toasts)

Sauté de biche aux airelles  
Ou lotte à l'américaine  
Ecrasé de pommes de terre

Plateau de fromages

Tarte retournée des sœurs tatin aux pommes de Mont-près-Chambord  
Ou Pascalou

**Autre dessert possible : bûche aux fruits, bûche café, bûche chocolat, bûche framboise et mangue**



# MENUS SPECIAL FETES



## Menu J : 29.50 € TTC par personne

3 verrines gourmandes  
*(Crème lentilles et foie gras de canard poêlé  
Crème de saumon, St Jacques et guacamole  
Crème brûlée basilic et coulis de poivron doux)*

Pannequet de saumon au tartare des mers

Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne  
Tarte arlésienne et fagot haricot vert

Fromage

Forêt noire

## Menu K : 30.00 € TTC par personne

2 canapés prestige  
*(Saumon fumé, nez d'asperges, cœur de palmier, œufs de caille)*  
2 canapés saveur  
*(Filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée)*  
2 canapés tentation  
*(Gaspacho ananas + gambas, Bayonne sur marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois)*

Salade périgourdine (salade verte, foie gras de canard, gésiers confits, noix, vinaigrette de framboise)  
Filet de flétan sauce béarnaise

Cochon de lait farci  
Ou filet de caille sauce Périgourdine  
Gratin dauphinois et ½ tomate provençale

Fromage

Duo Framboisier / pascalou  
Ou duo Croquant au chocolat / poirier

***Autre dessert possible : bûche aux fruits, bûche café, bûche chocolat, bûche framboise et mangue***





# MENUS SPECIAL FETES



## Menu L : 33.00 € TTC par personne

2 canapés prestige

*(saumon fumé, nez d'asperges, cœur de palmier, œufs de caille)*

2 canapés saveur

*(filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée)*

Terrine de foie gras de canard

Et sa marmelade de figues

Filet de flétan et son coulis de poireau

Ou lotte à l'américaine

Filet de biche sauce grand veneur

Ou mignon de veau sur toast sauce subise

Purée de céleri – fond artichaut au gratin de courge

Fromage

Croustillant aux fruits de la passion

## Menu N : 37.50 € TTC par personne

2 canapés prestige

*(saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)*

1 verrine perle marine et œuf de truite

1 feuilleté escargot

1 mini St Jacques

Terrine de lapereau et confiture d'oignons

Ou bloc de foie gras de canard et ses petits pains

½ Langouste à l'américaine ou ½ langouste en Bellevue

Ou filet de turbot au velouté d'asperges

Gigue de biche sauce grand veneur

Ou filet de caille sauce périgourdine

Ou filet d'autruche sauce poivre vert

Risotto fondant aux cèpes

Fromage

Brun d'amour revisité (praliné)

## Menu M : 35.00 € TTC par personne

5 petits fours salés chauds

*(quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur)*

Bloc de foie gras de canard et ses petits pains

½ langouste thermidor

Ou gambas à l'américaine

Gigue de biche sauce grand veneur

Ou poularde aux morilles

Crumble caviar aubergine

Fromage

Croquant au chocolat

**Autre dessert possible : bûche aux fruits, bûche café, bûche chocolat, bûche framboise et mangue**



# MENUS SPECIAL FETES



## Menu O : 39.00 € TTC par personne

2 verrines gourmande

(Pesto d'algues et St Jacques - Crème brûlée basilic et coulis de poivron doux)

2 canapés tentation

*(Gaspacho ananas + gambas, Bayonne sur marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois)*

Lasagnes revisitées à la langouste et artichauts

Mignon de veau sur toast sauce subise

Assortiment de 4 légumes

(Fagot de haricots vert, ½ tomate provençale, tartelette champignons, beignet de salsifis)

Charlotte au chocolat

## Menu P : 45.50 € TTC par personne

4 mises en bouche assorties (verrines)

Terrine de foie gras de canard

½ langouste à l'américaine

Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne

Ou filet de biche sauce grand veneur

Tarte Arlésienne et fricassée de champignons

Plateau de fromages

Croustillant à la violette

***Autre dessert possible : bûche aux fruits, bûche café, bûche chocolat, bûche framboise et mangue***

