## Menu Tentation à 32 euros

Le saumon Label rouge fumé par nos soins
au bois de hêtre et salé au sel sec

* * *

Fricassée de chapon au vin jaune,
éclats de truffes blanches d'été

* * *

Garniture du moment

* * *

Assortiment de mignardises sucrées
(5 pièces par personne)

## Menu Gourmandise à 45 euros

Marbré de sandre, saumon fumé et crevettes sauvages,
tuile de corail

* * *

Blanquette de joue de lotte au Champagne,
brunoise de panais et noisettes grillées

* * *

Pavé de cerf rôti, jus à l'Armagnac,
fondant d'échalotes confites

*Ou*

Fricassée de chapon au vin jaune,
éclats de truffes blanches d'été

* * *

Garniture du moment

* * *

Assortiment de mignardises sucrées
(5 pièces par personne)

L'enregistrement des commandes de Noël sera définitivement clos le 19 décembre.
L'enlèvement des commandes de Noël se fera le vendredi 24 décembre de 9h00 à 18h00.

à notre accueil de Saint Désert :
Rue de Chauchy - 71390 SAINT DÉSERT

Création et impression : Imprimerie Buxynoise 03 85 92 05 29 - Ne pas jeter sur la voie publique

# L'épicurien des vignes

Céline & Philippe Queneau

# Carte traiteur Noël 2021

**L'Épicurien des Vignes**
Contact : 03 85 92 14 12 - contact@lepicuriendesvignes.com
**www.lepicuriendesvignes.com**

## Les entrées à partager

Terrine de foie gras de canard Français au naturel (500 gr) ..... 55 €
Terrine de foie gras de canard Français et canard fumé (500 gr) ..... 55 €
Terrine de saumon Label rouge frais et fumé aux écrevisses, mousseline au corail d'oursin ..... 29 €

## Les entrées individuelles

12 Très gros escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé ..... 15 €
½ queue de langouste froide au naturel et mayonnaise au citron (300 gr environ) ..... 29 €
Le saumon label rouge fumé par nos soins au bois de hêtre et salé au sel sec (les 100 gr) ..... 12 €
Risotto glacé de coquillages au safran de Bourgogne, grosse gambas marinée ..... 9 €
Pressé de ris de veau, caille, pleurotes et bœuf séché, mousseline au curry ..... 9 €
Marbré de sandre, saumon fumé et crevettes sauvages, tuile de corail ..... 9 €

## Les poissons

Blanquette de joue de lotte au Champagne, brunoise de panais et noisettes grillées ..... 16 €
Navarin de saumon label rouge et Saint-Pierre, sauce homardine aux écrevisses ..... 15 €
Duo de piquillos farci d'une mousseline de coquilles saint-Jacques à l'aneth, velouté au corail d'oursin ..... 14 €

*Tous nos plats de viande et poisson sont servis avec 2 garnitures par personne.*

## Les viandes

Ragout de ris de veau, filets de caille et brisures de marron, crème de morilles ..... 16 €
Pavé de cerf rôti, jus à l'armagnac, fondant d'échalotes confites ..... 15 €
Fricassée de chapon au vin jaune, éclats de truffes blanches d'été (Tuber Aestivum) ..... 14 €

*Tous nos plats de viande et poisson sont servis avec 2 garnitures par personne.*

## Les fromages

La boîte à fromages l'Épicurien (200 gr) ..... 10 €
Le plateau de fromages assortis et affinés (la portion) ..... 5,50 €

## Les desserts à partager

La Bûche de Noël "Sarment" pour 6 personnes ..... 32 €
*(Mousse chocolat Grand Cru, insert crème brûlée et brisures de nougat)*
La Bûche de Noël "Vague" 2021 pour 8 personnes ..... 39 €
*(Mousse mascarpone/chocolat blanc, crispy passion, insert fruits exotiques)*
L'Entremets "Fleur" pour 6 à 8 personnes ..... 29 €
*(mousse chocolat Grand Cru et insert de pulpe de framboises)*

## Les Desserts individuels

La pomme de pin *(mousse chocolat noir grand cru et éclats de marrons glacés)* ..... 5 €
Le nuage *(mousse vanille, coeur de fruits rouges et biscuit aux amandes)* ..... 4 €
Le noeud papillon
*(mousse chocolat au lait Valrhona, insert crème brulée et biscuits aux amandes)* ..... 4 €

## Cocktail salé

Plateau de 20 pièces de cocktail salé assorties ..... 24 €
Plateau de 40 pièces de cocktail salé assorties ..... 48 €
Plateau cocktail salé chaud 17 pièces ..... 21 €
Plateau cocktail salé chaud 38 pièces ..... 46 €
Les 16 mini briochins aux escargots ..... 20 €

## Mignardises sucrées

Plateau de 20 pièces de mignardises assorties ..... 24 €
Plateau de 40 pièces de mignardises assorties ..... 48 €

**Découvrez aussi nos suggestions du moment en ligne sur notre boutique**
**www.lepicuriendesvignes.com**