

*Pour Noël et nouvel an*  
*« Aux délices de Fabienne »*  
*Vous propose ses menus*  
*2018-2019*

**Zakouskis**

*Assortiment de verrines 3pc (salade de Noël, mousse de saumon, mousse de canard)* 8,70€

*Assortiment de zakouskis chauds*

*-noix de pétoncle, mini coquille crabe, pastel de nata cabillaud* 2,10€pc

*-mini croquettes aux fromages* 0,90€pc

*-mini croquettes aux crevettes grises* 0,90€pc

*Assortiment de canapés froids garnis 3pc*

*(salade de jambon Breydel, salade de fin d'année, salade de truite fumée champagne)* 3,75€

**Potages**

*Bisque de homard à l'armagnac* 12,50€le l

*Crème de champignon des bois* 10,90€le l

*Crème de tomate aux deux saveurs*  
*(piments d'Espelette et pointe de curry)* 9,90€le l

## Entées froides

<i>Foie gras maison à l'armagnac sur sa brioche croustillante et son confit de poire aux fruits de la passion</i>	<i>13,50€ pp</i>
<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de Belavitano aux saveurs de café à l'huile de noisettes</i>	<i>13,90€ pp</i>
<i>Pâté en croûte sur son lit de salade folle aux noix pillées Accompagné de sa confiture ardennaise</i>	<i>10,90€pp</i>

## Entrées froides de poissons

<i>Saumon rose Bellevue</i>	<i>14,90€ pp</i>
<i>Carpaccio de saumon fumée au bois de hêtre et sa garniture</i>	<i>16,90€pp</i>
<i>Demi-homard garni</i>	<i>25,00€ pp</i>

## Entrées chaudes

<i>Rouleau de sole farcie au saumon sauce homardine (4p)</i>	<i>19,90€ pp</i>
<i>Cassolette bretonne (crevette grise, noix de Saint Jacques, cabillaud, sauce crémée aux petits légumes et vin blanc )</i>	<i>17,90€ pp</i>
<i>Scampis poêlés déglacés au vin blanc sauce safran</i>	<i>15,90€ pp</i>
<i>ris de veau cuit au beurre sauce aux cèpes et morilles</i>	<i>20,90€ pp</i>

## Croquettes

<i>Croquette de fromage</i>	<i>2,90€ pièce</i>
<i>Croquette de crevettes grise</i>	<i>4,50€ pièce</i>
<i>Croquette de gibier</i>	<i>3,40€ pièce</i>

## Mets principaux

<i>Filet de biche poêlé accompagné de sa rosace de pomme de terre et son chicon braisé, sauce forestière</i>	<i>22,90€ pp</i>
<i>Filet de faisan à la fine champagne gratin dauphinois aux truffes et son fagotin d'haricot</i>	<i>21,90€ pp</i>
<i>Coucou de maline sauce aux airelles gratin dauphinois et chicon braisé</i>	<i>19,90€ pp</i>
<i>Magret de canard aux petits légumes jaunes et rosace de pomme de terre deux sauces au choix. (à l'orange ou quatre poivres)</i>	<i>18,90€ pp</i>
<i>Noix de dinde sauce cognac, purée de champignon des bois et son fagotin d'haricot</i>	<i>16,90€ pp</i>
<i>Demi-homard rôti aux herbes, flambé à l'armagnac</i>	
<i>Beurre à l'ail clarifié, tomate fraîche accompagné de ses tagliatelles</i>	<i>25,00€ pp</i>
<i>Dos de cabillaud aux poireaux sauce vin blanc et sa purée</i>	<i>21,90€ pp</i>

## Assortiment de boudin

<i>Blanc fine herbe</i>	<i>13,90€ le kg</i>
<i>Blanc mandarine</i>	<i>13,90€ le kg</i>
<i>Blanc foie gras</i>	<i>18,90€ le kg</i>
<i>Noir nature</i>	<i>12,90€ le kg</i>
<i>Noir raisin rhum</i>	<i>13,90€ le kg</i>

## Les accompagnements

<i>Gratin dauphinois</i>	<i>12,90€ le kg</i>
<i>Purée de pomme de terre</i>	<i>1,90€ le ravier</i>
<i>Croquette de pomme de terre</i>	<i>0,30€ pièce</i>
<i>Pomme de terre Macaire</i>	<i>2,10€ pièce</i>
<i>Rosace de pomme de terre</i>	<i>2,20€ pièce</i>

## Volaille fraîche

<i>Poule faisán</i>	<i>16,80€ pièce</i>
<i>Dinde farcie (+/-3kg ou +/- 4kg porto, champignon)</i>	<i>18,90€ le kg</i>
<i>Caille farcie (porto, champignon)</i>	<i>9,50€ pièce</i>
<i>Coquelet farci orange et airelle</i>	<i>14,50€ pièce</i>
<i>Filet de dinde farcie</i> <i>(châtaignes, pistache et fine champagne)</i>	<i>23,90€ le kg</i>
<i>Couronne de pintade farcie au foie gras</i>	<i>33,90€ le kg</i>

## Plateaux garnis

<i>Plateau fromage repas</i>	<i>10,90€ pp</i>
<i>Plateau fromage dessert</i>	<i>6,50€ pp</i>
<i>Plateau raclette savoyard</i> <i>(Uniquement du fromage)</i>	<i>8,00€ pp</i>
<i>Plateau raclette et sa suite</i> <i>(Charcuterie à l'inspiration de fabienne)</i>	<i>9,50€ pp</i>
<i>Plateau raclette et sa suite royal</i> <i>(Viande de grison, etc.....)</i>	<i>13,50€ pp</i>
<i>Plateau charcuterie</i>	<i>(prix du jour)</i>
<i>Pain surprise {5 mini sandwiches par personne}</i> <i>(minimum 6 personnes)</i>	<i>7,00€ pp</i>

*Pour Noël passez vos commandes avant*

*Le 20/12/18*

*Pour nouvel an passez vos commandes  
avant*

*Le 27/12/18*

*Tél : 067/73 01 29*

***Le magasin sera ouvert***

***Le 23-24 et 30-31 -2018***

***de***

***8h à 16 heures***