

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Amuses bouches, entrées froides & chaudes	2
Viandes, accompagnements & desserts de Noël	3
Produits d'épicerie & champagnes	4
Conditions générales	5

HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN DURANT LES FÊTES

- > Le samedi 24 décembre 2011 de 08h00 à 16h30
- > Le dimanche 25 décembre 2011 de 08h00 à 12h30
- > Le samedi 31 décembre 2011 de 08h00 à 16h30
- > Le magasin sera fermé du 1^{er} janvier au 8 janvier 2012 inclus

**Pour être bien conseillé, téléphonez au 022 329 31 96
Le matin de 08h00 à 10h30 et l'après-midi de 14h00 à 16h30**

**Paiement comptant au retrait de la marchandise
CB acceptées**

AMUSES BOUCHES

- > L'Ardoise gourmande (24 pièces) 72.-
(Brioche au foie gras, tartare de Féra sur pain aux noix,
cône de viande séchée, carpaccio de veau au basilic)

ENTREES FROIDES (dès 3 personnes)

- > Boule de Noël (tomate évidée, farcie de saumon cuit
et poivrons confits) 13.-
- > Terrine de pot-au-feu, flan de céleri, vinaigrette façon Gribiche 13.-
- > Pamplemousse cocktail au crabe et semoule parfumée 15.-
- > Saumon en Bellevue (minimum 10 personnes) 15.-
- > Opéra de foie gras et pain d'épices, salade de rampon 18.-
- > Foie gras de canard maison accompagné
d'une confiture d'oignons & gelée de Porto 19.-
- > Pressé de foie gras aux poires & sa mirepoix d'artichauts 19.-
- > Roulade de rouget, farcie aux Saint-Jacques 21.-
- > Escargot de foie gras pistaché et truffé 23.-
- > Demi-langouste garnie 23.-

ENTREES CHAUDES (dès 3 personnes)

- > Fricassée de champignons des bois & son fleuron 15.-
- > Croustade de ris de veau aux morilles 15.-
- > Véritables quenelles de brochet du Léman,
sauce homardine (2 pièces par personne) 18.-
- > Coquilles Saint-Jacques lutées aux petits légumes 18.-
- > Gratiné de langouste et ses billes de légumes 20.-
- > Couronne de sole et crevettes au Noilly Prat 24.-
- > Queue de langouste à l'Américaine 29.-

VIANDES (dès 3 personnes, chaudes ou à réchauffer)

> Jambon en croûte, sauce mère (dès 6 personnes)	14.-
> Dinde fermière aux marrons	15.-
> Canard à l'orange ou aux petits oignons grelots	15.-
> Souris d'agneau fondante cuite dans son jus	16.-
> Magret de canard laqué au miel de lavande & citron	18.-
> Suprême de pintade au Baccarat	19.-
> Grenadin de veau au jambon de Parme & chanterelles	21.-
> Blanquette de chapon au Chasselas	22.-
> Filet de boeuf Wellington (cru), sauce périgourdine (minimum 5 personnes)	24.-
> Filet mignon de veau aux morilles	29.-

ACCOMPAGNEMENTS (dès 3 personnes)

> Flan de courge (la pièce)	4.50
> Polenta aux cèpes (la pièce)	4.50
> Fagot de haricots verts bardés (3 pièces)	6.-
> Timbale de côtes de bettes aux pignons de pin & Mascarpone (la pièce)	6.-
> Gratin dauphinois	6.-
> Gratin dauphinois au céleri	6.-
> Champignons de Paris à la racine de persil (2 pièces par personne)	8.-
> Trio de légumes d'hiver glacé à brun (carottes, navets, petits oignons)	9.-
> Gratin de cardons frais	10.50

DESSERTS DE NOËL (dès 3 personnes)

> Bûche glacée (framboise-noisette, mocca, forêt noire)	6.50
> Bûche framboise & nougat	6.50
> Bûche aux trois chocolats et croquants pralinés	6.50
> Bûche Normandie: mousse au caramel & pommes flambées	6.50
> Dacquoise aux fruits des bois & son coulis de fruits rouges	6.50
> L'Elodie (mousse citron vert, fraise et cassis avec macarons)	6.50
> Perle d'or (biscuit amande-citron vert, mousse chocolat blanc et thé citronné, crèmeux de caramel exotique)	6.50

PRODUITS D'ÉPICERIE

- > Terrine de chevreuil maison en bocal (300gr) – se conserve 6 mois 16.-
- > Terrine de canard maison en bocal (300gr) – se conserve 6 mois 16.-
- > Coeur de saumon fumé Balik Sjomga
(nature ou à l'aneth, environ 280gr) 35.-
- > Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine (250gr) 60.-
- > Caviar frais d'élevage de France "Acipenser Baezii"
(Esturgeon Sibérien, 50gr) 100.-
- > Caviar sauvage d'Azerbaïdjan (50gr) Black Sevruga 230.-
- > Caviar sauvage d'Iran (50gr) Black Sevruga 260.-

CHAMPAGNES

- > Champagne François Fagot 1^{er} Cru Brut, Rilly-la-Montagne ~~39.-~~
 - 36.- la bouteille
 - 33.- dès 6 bouteilles
 - 30.- dès 12 bouteilles
- > Champagne Gosset Brut Excellence AOC ~~55.-~~
 - 45.- la bouteille
 - 43.- dès 6 bouteilles
 - 41.- dès 12 bouteilles
- > Champagne Laurent Perrier Rosé Brut ~~90.-~~
 - 75.- la bouteille
 - 73.- dès 6 bouteilles
 - 71.- dès 12 bouteilles

CONDITIONS GÉNÉRALES

- > La TVA à 2,5% est en sus
- > Frais de livraison Fr. 50.-
- > Pour le service de vos repas, nous pouvons vous proposer du personnel de service.
Sous réserve de disponibilité; réservation avant le 10 décembre 2011.
Pour un minimum de 4 heures de service.
Tarifs: Fr. 60.- de l'heure par personne de service; Fr. 50.- de déplacement par personne de service
- > Pour la préparation et la présentation de vos assiettes, nous pouvons vous proposer du personnel de cuisine.
Sous réserve de disponibilité; réservation avant le 10 décembre 2011.
Pour un minimum de 4 heures de service.
Tarifs: Fr. 60.- de l'heure par personne de service

Nos prix s'entendent

- > Paiement comptant au retrait de la marchandise ou à la livraison, CB acceptées en nos locaux
- > Pour un minimum de 3 personnes
- > Sauf commande exceptionnelle, toute notre marchandise est conditionnée froide en plats jetables
- > Pour la période des fêtes de fin d'année 2011
- > **Pour autant que la commande soit passée 48 heures avant**