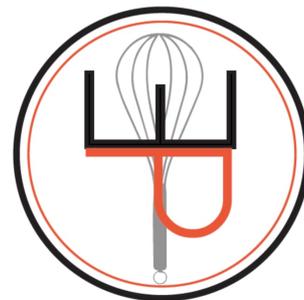




*L'amour du
bon
et des bons produits*



Eric Patigny
Conseiller Culinaire

Menu classique à 29.90 €

*Bûchette de homard,
émulsion crémeuse aux herbes*

Ou

Foie de canard cuit au torchon

€€€€

Chapon fermier aux champignons sauvages

€€€€

Mille-feuille caramel

les bouts' choux à 19.90€

l'assiette de saumon fumé et ses garnitures

Ou

Duo de croquettes aux fromages

€€€€

Vol-au-vent de chapon fermier, pomme purée

€€€€

Bûche chocolat voie lactée

Menu prestige à 45.50 €

Terre et mer de noix de saint jacques et canard fumé

Ou

*Bûchette de homard,
émulsion crémeuse aux herbes*

€€€€

*Queue de lotte à l'ardennaise, sauce mascarpone et
champignons sauvages*

€€€€

Coq faisán à la brabançonne, sauce fine Champagne

€€€€

Dôme rubis (framboise et chocolat)

Plateau de fruits de mer

Pour 2 personnes

76.50 €

*200 gr de bigorneaux, 200 gr de bulots cuits, 200 gr de crevettes grises,
6 huîtres creuses, 2/2 tourteaux, 6 langoustines, 200 gr de crevettes bouquets,
2/2 homard 600/700 gr, Sauces et vinaigrette*

Prix TVAC sous réserve de modification de prix et/ou erreur d'impression

Les amuse-bouche

La sélection de 2 amuse-bouche chauds et 2 amuse-bouche froids création
soufflé de sole à l'estragon
Bisque de homard
Verrine de foie de canard et figue
Verrine tzatziki au saumon fumé

9.20 €



Entrées froides

Terre et mer de noix de saint jacques et magret canard fumé

19.50 €

Bûchettes de homard, émulsion crémeuse aux herbes

17.50 €

Salade festive de homard aux truffes

23.00 €

Les 12 huîtres creuses ouvertes « spéciale Gillardeau », vinaigrette de cidre

25.50 €

Entrées chaudes

Raviolis de homard au basilic, émulsion de crustacés, spaghetti de courgette

20.50 €

Poêlée de Coquille Saint-Jacques sur fricassée de chicon et Nouilly Prat

19.80 €

Les poissons

en plat supplément de 2.5 € : ils seront servis avec une garniture 4 légumes et un féculant

Filet de barbu aux coques et couteaux, émulsion iodée à l'estragon

19.50 €

Queue de lotte à l'ardennaise, sauce crémeuse au mascarpone et champignons sauvages

21.80 €

Les plats

tous ces plats sont servis avec une garniture 4 légumes et un féculant

Coq faisane à la brabançonne, sauce fine Champagne

22.50 €

Ris de veau aux truffes

26.50 €

Chapon fermier aux champignons sauvages

25.50 €

Filet de biche, sauce grand veneur

24.90 €

Divers

Le foie de canard cuit au torchon *au 100 gr*

14.50 €

Caviar belge d'élevage

prix du jour

La bourriche de 24 Marennes d'Oléron

25.50 €

La bourriche de 24« spéciale Gillardeau »N4

49.00 €

Bisque de homard avec morceaux *(le litre)*

9.80 €

Fond blanc, brun, de gibier, fumet de poisson *(le litre)*

11.50 €

Truffe noire

prix du jour

Saumon fumé par mes soins à la sciure de hêtre et de chêne et ses garnitures

Par 100 gr 5.90 €

À partir du Kg 49.00 €

Possibilité de plaquettes cadeaux société à réserver au plus vite

Desserts

Dôme rubis (framboise chocolat)	6.90 €
Mille-feuille caramel	7,50 €
Bûche chocolat voie lactée	7,20 €

Certains produits peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, Mollusques, poissons et œuf

Paiement en espèces à l'enlèvement

Afin de pouvoir continuer à vous assurer un service et une qualité optimum, je me devrai cette année encore de limiter le nombre de commandes et par conséquent le nombre de livraisons, il serait donc préférable de me passer votre commande au plutôt.

Réservation → commandes par mail si possible

Rue des cinq Français, 4
5670 Nismes
Csm +32(0)475 78 34 73

Email : eric@lechefadomicile.be
[facebook/Eric Patigny](https://www.facebook.com/Eric.Patigny)



Pour Noël les commandes obligatoirement
Avant le 21/12 à 20 h
Et pour la Saint Sylvestre obligatoirement
Avant le 28/12 à 20h

Enlèvement de 14 à 17 h pour le 24 et le 31 - Fermé le 25 et le Jour de l'An
Possibilité de livraison pour un montant min de 150 € dans un rayon de 15 km
Pour des raisons évidentes sanitaires une heure de passage vous sera attribuée

LE PORT DU MASQUE
EST OBLIGATOIRE.



Prix TVAC sous réserve de modification de prix et/ou erreur d'impression

Du côté des chais

Bulles :

<i>Champagne Breton Tradition (Guide hachette et médaille argent à Paris)</i>	25,00 €
<i>Champagne Breton Blanc de Blancs</i>	28,00 €
<i>Champagne Breton rosé</i>	28,00 €

Blancs :

<i>Chablis Domaine du Chardonnay 2019</i>	16,50 €
<i>Sancerre Chêne Marchand 2019</i>	17,20 €
<i>Château Turcaud Cuvée Majeure 2020 Bordeaux Supérieur</i>	14,50 €
<i>Saint Joseph Marc & Marlène 2019</i>	21,00 €
<i>Chardonnay QP de l'Alentejo</i>	14,20 €

Rouges :

<i>Château les Maures Lalande de Pomerol 2018</i>	18,10 €
<i>Château Petit Bocq 2017</i>	26,90 €
<i>Château Magnan Lagaffelière 2016</i>	20,80 €
<i>Saint Joseph Marc & Marlène 2019</i>	20,60 €
<i>Sans plus attendre Côtes du Roussillon Villages 2018</i>	19,80 €
<i>Nerio Rosso Riserva Nardo 2017</i>	17,20 €

Prix à la bouteille

Possibilité de caisse entière ou de coffrets cadeaux à réserver avant le **20 décembre**

