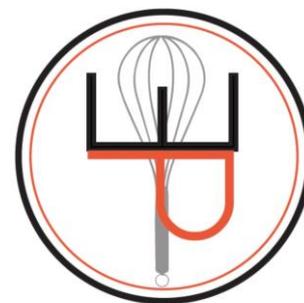




Passez de joyeuses fêtes de fin d'années



Eric Patigny
Conseiller Culinaire

Choisir la qualité des produits pour La réussite de ses fêtes

Menu prestige à 45.50 €

Pressée de foie de canard,

Anguille fumée et pomme granny

Ou

Œuf de saumon fumé aux crevettes grises et anguille fumée,

sauce au caviar Avruga

&&&&

Filet de barbue aux coquillage et beurre d'algues, émulsion iodée

au persil

&&&&

Tourelle de poularde farcie au homard,

Sauce bisquée

&&&&

Mille-feuille renversé abricot romarin

Buffet froid à partir de 10 personnes

28.50€/par personne

Demandez la composition

Plateau de fruits de mer

Pour 2 personnes

73.50 €

*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*



Menu classique à 29.90 €

Marbré de langoustine et algue de Nori,

émulsion aux fines herbes

&&&&

Filet de coucou de Malines,

aux morilles et vin jaune

&&&&

Pavlova vanille et fruits rouges

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 Crème non brûlée aux truffes Soupe de crevettes Verrine aux 2 saumon, concombre, pomme et Wakamé Verrine gourmande au foie gras et pain d'épices	9.20 €
--	--------



Entrées froides

Œuf de saumon fumé aux crevettes grises et anguille fumée, sauce au caviar Avruga	13.50 €
Marbré de langoustine et algue de Nori, Émulsion aux fines herbes	14.50 €
Le homard (600/700 gr canadien) En salade vinaigrette aux agrumes et miel	Prix par demi-homard 23.00 €
En belle vue, mayonnaise macédoine de légumes à la tartufata	19.80 €
Pressée de foie de canard, anguille fumée et pomme granny	16.50 €
Les 12 huîtres creuses <u>ouvertes</u> « spéciale Gillardeau », vinaigrette de cidre	24.50 €

Entrées chaudes

Raviolis de tourteau à la coriandre, émulsion de crustacés brins de céleri rave	19.80 €
Poêlée de Coquille Saint-Jacques et foie de canard, salsifis truffés	19.80 €

Les poissons

En plats : ils seront servis avec leurs garnitures (4 légumes et un féculant) supplément de 2.5 €

Filet de barbue aux coquillage, émulsion iodée aux algues et persil	19.50 €
Cœur de cabillaud des Fjords, purée de racine de persil, sauce au chorizo	21.80 €
Filets de sole farcis aux homard, émulsion de crustacé	24.50 €

Viande, volaille et gibier

Tous ces plats sont servis avec leurs garnitures (4 légumes et un féculant)

Filet de coucou de Malines aux morilles et vin jaune	20.50 €
Ris de veau laqué, sauce truffe	25.50 €
Magret de canard aux agrumes	21.90 €
Filet de biche sauce à la fève tonka, pomme caramélisée et compote d'airelles	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	24.50 €
La bourriche de 24« spéciale Gillardeau »	49.00 €
Soupe de crevette (le litre)	15.50 €
Fond blanc, brun, de gibier, fumet de poisson (le litre)	14.50 €
Truffe noire	prix du jour

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

Par 100 gr 5.50 €

À partir du Kg 48.00 €

Possibilité de plaquettes cadeaux société à réserver au plus vite

Desserts

Pavlova vanille et fruits rouges 6.50 €

Mille-feuille renversé abricot romarin 6.90 €

Bûchette craquante chocolat et noisette 6.90 €

**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

Rue des cinq Français, 4

5670 Nîsmes

Gsm +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

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

Du côté des chais

Les bulles

Champagne de la maison Janisson à Verzenay

Tradition Brut 28,50 €

Brut Rosé 30,50 €

Vins blancs

Sauvignon de Touraine Domaine à 2 2017 9,80 €

Chablis Domaine du Chardonnay 2017 15,80 €

Pouilly Fumé Argilex Domaine Bouchié-Chatellier 20,50 €

Vila Real Reserve DOC Douro 2016 9,50 €

Chardonnay Dirugutti Argentine 2016 12,50 €

Château Turcaud Cuvée Majeure 2017 14,50 €

Vins rouges

Domaine Saint Alban AOP Terrasses du Larzac Bio 13,50 €

Terres de Truffes AOP Ventoux 2016 13,50 €

Vinalba 50/50 Patagonia Argentine 2015 9,50 €

Les Drapeaux de Floridène AOC Graves 2014 16,80 €

Vins rouges de Prestige

Château Petit Bocq Saint Estèphe 2014/5 27,50 €

La Fleur de Penin Saint-Emilion Grand Cru 2015 23,90 €

Château Haut Surget Lalande de Pomerol 2016 23,50 €

Prix à la bouteille

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

