

MENU "SUGGESTION DU CHEF" À 39 EUROS

Blanquette de volaille de Bresse au vin jaune refroidie, foie gras de canard et crémeux aux truffes blanches d'été (Tuber Aestivum)

La ballotine de chapon farcie au foie gras de canard et Morteau, jus de volaille au ratafia

Garnitures du moment

Assortiment de mignardises sucrées
(5 pièces par personne)



L'Épicurien des vignes
Céline & Philippe Queneau

Carte traiteur
Noël
2024

L'enregistrement des commandes de Noël sera définitivement clos le 20 décembre.

L'enlèvement des commandes de Noël se fera
le mardi 24 décembre de 9h00 à 17h00.

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



Z.A. Sainte-Elisabeth 71300 Montceau-les-Mines www.groupe-igr.fr



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 IGP Sud-Ouest au naturel (500 Gr)	79 €
Terrine de saumon Bömlo frais et fumé aux écrevisses, mousseline au citron vert	32 €

LES ENTRÉES INDIVIDUELLES

Le saumon Bömlo fumé par nos soins au bois de hêtre et salé au sel sec (100gr)	13 €
Blanquette de volaille de Bresse au vin jaune refroidie, foie gras de canard et crémeux aux truffes blanches d'été (Tuber Aestivum)	14 €

LES POISSONS

Navarin de lotte au Champagne et morilles, éclats de marrons	19 €
Cocotte de langouste et gambas au safran de Bourgogne, brunoise de panais et huile de poireaux	19 €

LES VIANDES

Fricassée de ris de jeunes bovins et boudin blanc fumé par nos soins, réduction de vin de Bourgogne façon meurette et oignons glacés	19 €
La ballotine de chapon farcie au foie gras de canard et Morteau, jus de volaille au ratafia	19 €

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



LE FROMAGE

La boîte à fromages l'Épicurien (100 gr)	9,50 €
--	--------

LES DESSERTS À PARTAGER

Bûche "Sarment" pour 8 personnes	39 €
<i>(Mousse chocolat noir Grand Cru, insert crème brûlée et brisures de nougat)</i>	
Entremets "Épicurien" pour 6 à 8 personnes	39 €
<i>(mousse chocolat blanc/mascarpone, crêpe passion, insert fruits exotiques et strudel coco)</i>	
Bûche « Noël en Bourgogne » pour 8 personnes	39 €
<i>(Mousse vanille, insert de poires pochées au vin rouges et épices de Noël, réduction de cuisson et financier aux épices)</i>	

COCKTAIL SALÉ

Plateau de 20 pièces de cocktail salé assorties	28 €
Plateau de 40 pièces de cocktail salé assorties	54 €
Plateau cocktail salé chaud 17 pièces	24 €
Plateau cocktail salé chaud 38 pièces	53 €
Les 16 mini briochins aux escargots de Bourgogne	24 €

MIGNARDISES SUCRÉES

Plateau de 20 pièces de mignardises assorties	28 €
Plateau de 40 pièces de mignardises assorties	54 €

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