

# Plats et menus à emporter pour les fêtes de fin d'année 2023

Amuses bouches:	Nbr	Prix
1.Pâté de gibier 300 gr	.....	12,00€
2.Bouchées gourmandes chaudes ( 8 pièces)	.....	10,00€
3.Minis boudins rôtis aux herbes ( 6 pièces)	.....	6,00€
4.Verrine de crevettes grises ( Prix/pièce)	.....	2,50€
<b>Entrées froides:</b>		
5. Terrine de foie gras d'oie, confit d'oignon au cassis	.....	16,50€
6. Panaché de saumon et truite fumée aux 2 citrons	.....	14,00€
7.Demi-homard sur jeunes pousses et mayonnaise truffée	.....	22,00€
8.Verrine de tourteau et petits crustacés, vinaigrette exotique.....	.....	20,00€
9.Les 6 huitres creuses spécial n°2, pains et citrons	.....	16,00€
<b>Entrées chaudes:</b>		
10. Bisque de homard aux écrevisses	.....	12,00€
11. Raviolis de foie gras à la crème de truffe	.....	16,50€
12.Suprême de turbotin, sauce homardine à l'estragon	.....	22,00€
13.Gambas et St-Jacques à l'ostendaise	.....	20,00€
14. Demi-homard en nage à l'américaine	.....	22,00€
15. Foie gras de canard poêlé aux pommes et porto	.....	20,00€
16. Filet de faisán à la crème de châtaigne	.....	18,00€
<b>Les plats et accompagnements:</b>		
17. Noisette de lièvre dijonnaise	.....	22,00€
18. Filet de marcassin au poivre vert	.....	20,00€
19.Filet de biche rôti au poivre long	.....	25,00€
20.Suprême de chapon fermier à la truffe d'hiver	.....	18,00€
21.Ris de veau à la crème de cèpes	.....	25,00€
22.Filet de boeuf et foie gras poêlé à la truffe	.....	25,00€
23.Confit de canard à l'instar de visé.	.....	20,00€
24.Saumon d'écosse au bouquet de Provence	.....	20,00€
25.Plateau de fromages affinés ( 2 personnes)	.....	20,00€
26.Petits pains de l'artisan (6 pièces)	.....	4,00€
27.Petits pains abricot noisette ( 4 pièces)	.....	5,00€
28.Sélection du sommelier ( bouteille blanc ou rouge)	.....	15,00€
29.Bouteille de champagne	.....	25,00€

## Menu à 35€

Gambas et filet de rouget  
Homardine à la badiane

\*\*

Cuisse de canard confite  
À l'instar de visé

\*\*

Douceur des fêtes

## Menu à 55€

Verrine de canard et foie gras  
Chutney de mangue au vieux xérès

\*\*

St Jacques et crevettes sauvages  
À l'américaine

\*\*

Gigue de biche rôtie à la fine champagne  
Et poivre long pipali

\*\*

Douceur des fêtes

**Réservations uniquement** par mail: [vercoquin2019@gmail.com](mailto:vercoquin2019@gmail.com)  
ou par téléphone: 04 379 33 63 ( Nous n'acceptons aucun  
changement dans les menus)

**Dernière commande** pour Noël: le 18 décembre et pour nouvel an: le  
25 décembre.

Rue de Warsage, 2, 4607, Berneau

COMMANDE N':..... PRENOM/NOM:..... TELEPHONE:.....