

Carte des fêtes 2023

la Maison
des Gourmands

Les plateaux de pièces cocktail

20 pièces ou 40 pièces

Navette haddock fumé
sablé parmesan magret canard fumé
Mini burger foie gras et son chutney d'oignons
Verrine avocat et saumon
Blinis Caviar de truites
35 ou 60 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Les Entrées

Foie gras mi-cuit la part 9,60€
(ballotine 250gr) 30€
(ballotine 500gr) 60€
Saumon fumé artisanal la part 8,50€
Carpaccio de saumon et sa vinaigrette à l'aneth la part 6€
Escargots de bourgogne Label Rouge (la douzaine) 12€
Coquille Saint Jacques la pièce 7,50€

Les accompagnements

(la part)

Gratin de cardons 4€
Wok de légumes de saison 4€
Poêlée de champignons et châtaignes 4€
Gratin dauphinois 3,50€
Pommes dauphines 4€

Fromages

Plateau de fromages 5 variétés
(comté, morbier, st-marcellin, taleggio
et brie à la truffe)
5€ la part

Les plateaux de Fruits de mer

Huitres Marennes d'Oléron Fines claire N°3 (la douzaine)
19,90€
Bulots cuits (250gr) 8€
Crevettes sauvages 30/40 (250gr) 16€
1/2 Homard 32€

Les plats (la part)

Filet de boeuf sauce périgourdine 15€
Magret de canard laqué à la framboise 13€
Gratin de fruits de mer 9€
Civet de cerf chasseur 11€
Saint-Jacques beurre blanc citron 14€
chapon aux morilles 12€
Dinde aux marrons 9€

Bûches glacées

5 € la part
4,6,8 et 10 personnes

LE MYSTÈRE
glace vanille ,coeur meringue ,amandes hachées

LA GOURMANDE
glace chocolat et praliné ,duo de nappages

Vous pouvez passer vos commandes de Noël jusqu'au 17 Décembre inclus et vos commandes du jour de l'an jusqu'au 24 Décembre inclus

Ouvert du Mardi au Samedi 7h-19h.

Mercredi : fermeture à 15h. Et le Dimanche 9h-12h

20 chemin du Maniguet 38300 Meyrié. 0474438122

contact@lamaisondesgourmands.fr. <https://lamaisondesgourmands.fr>