

MENU DE noël

Entrées

Pâté en croûte de volaille aux morilles, Vin Jaune, pistaches
et terrine de canard aux abricots et figues

ou

Saumon gravlax, condiment à l'aneth

...

Vol au vent d'escargots

ou

Coquilles Saint-Jacques gratinés au Comté

Plat

Dos de loup de mer sauce homardine aux écrevisses

Mousseline de pommes de terre
et poêlée de légumes 4 saisons

ou

Chapon sauce morilles et foie gras
et pommes de terre boulangères

Fromages

Comté, morbier, bûche de chèvre

29,90 €

Menu enfant

Mini sandwich jambon blanc
Sauté de dinde sauce aux marrons
Pommes dauphines
Bûche au chocolat

13,90 €



Une bouteille
de vin
est offerte pour
l'achat de 6
menus

Pour une préparation optimale, merci de passer vos commandes:
De Noël avant le 18 décembre et pour le nouvel an avant le 25 décembre

Le magasin sera ouvert :
le 24 et 31 décembre de
8h30 à 17h30

✦ Bonnes Fêtes ✦
✦ de fin d'année ✦

L'atelier du charcutier

Lieu-dit tramelans

39230 Darbonnay

latelierducharcutier@hotmail.com

03 84 25 96 81



CARTE DES FÊTES 2025

Entrées chaudes

Cassolette de noix de Saint-Jacques et queues d'écrevisses 6,50 €/pce

Gratin de crabe (dans ça carapace) 6,00 €/pce

Coquille Saint-jacques gratiné au Comté 7,50 €/pce

Tourte aux fruits de mer 8,00 €/pce

Bouchée à la reine 6,50 €/pce

Cassolette de volaille au foie gras et aux morilles 7,50 €/pce

Boudin blanc de volaille aux morilles et Vin Jaune 29,50 €/kg

truffé 35,00 €/kg

Escargots persillés 8,00 €/dz

Entrées froides

Saumon fumé au bois de hêtre 60,00 €/kg

Saumon farci en médaillon 9,30 €/pers

Fondant aux trois poissons 5,00 €/pers

Terrine de pintade aux morilles et Vin Jaune 29,50 €/kg

Foie gras de canard au Macvin, chutney de figues 140,00 €/kg

Pâté en croûte au canard, figues et foie gras 38,50 €/kg

Pâté en croûte au ris de veau, foie de volaille et trompettes 29,50€/kg

Ballottine de volaille à la mousse de foie d'oie 25,00 €/kg

Plats chauds

Suprême de pintade sauce Rielsing et cèpes 12,00 €/pers

Poulet de Bresse aux morilles et Vin Jaune 13,50 €/ers

Pavé de veau sauce forestière 10,00 €/pers

Civet de cerf sauce Grand Veneur 9,50 €/pers

Pavé de sandre au Savagnin 8,00 €/pers

Dos de loup de mer sauce homardine et écrevisses 8,00 €/pers

Accompagnements

Poêlée de champignons, asperges et pois gourmands 4,50 €/pers

Flan de potimarron et châtaignes 5,00 €/pers

Purée de butternut et noisettes 4,00 €/pers

Gratin dauphinois 3,80 €/pers

Pommes dauphines 3,90 €/pers

Garniture de marrons cuisinés 4,80 €/pers