

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 €

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

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



CARTE DES FÊTES 2025

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

Entrées chaudes

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

Gratin de crabe (dans sa 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

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

Plats chauds

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

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

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