



## CARTE DES FETES 2022

### Apéritifs

 Le plateau de 20 pièces (à réchauffer) = 24.00 €

- \* 4 x mini wood box , gratinée de pomme de terre au Mont d'Or
- \* 4 x Samossa Pont l'Evêque aux cranberries
- \* 4 x mini croque-monsieur mimolette et cumin
- \* 4 x gougère farcie au Comté
- \* 4 x mini burger Lyonnais, saucisson pistaché, confit d'oignon, cervelle des Canuts

 Le plateau de 20 pièces froides = 22.00 €

- \* 4 x Tartelette à l'oignon doux, lard fumé, chantilly aux cèpes
- \* 4 x moelleux à l'olives Taggiasca, aioli de crevettes marinées
- \* 4 x Mini pan bagna
- \* 4 x club sandwich jambon truffe, beurre aux herbes et fleur de sel
- \* 4 x Briochin roquefort et abricots moelleux



## Entrées

- \* Douzaine d'escargots persillés en coquille = 10.00 €
- \* Gratinée de St jacques aux primeurs dans sa coquille (2 coquilles) = 10.00 €
- \* Fondant de gambas et amandes sur un croquant de fruits secs, ketchup de fruits rouges = 8.80 €
- \* Pâté croute traditionnel avec canard, volaille, foie gras et pistaches = 10.00 €
- \* Vol au vent de St Jacques et quenelle de brochet sauce homardine = 10.00 €



## Plats Chauds

### Poissons

- \* Cocotte de lotte, coquillages, artichauds et julienne de chorizo sauce orange = 16.00 €/pers.
- \* Pavé de bar cuit à l'unilatéral, sauce matelote aux échalotes confites = 17.00 €/pers.

### Viandes

- \* Suprême de chapon farci d'une fine mousseline aux pommes, jus au pommeau de Normandie = 16.00 €/pers.
- \* Filet de dos de cerf sauce poivrade aux grains de cassis, pastilla aux girolles = 16.00 €/pers.
- \* Palet de veau fondant sur un crémeux aux cèpes = 17.00 €/pers.
- \* Filet de canette rôti, panais en 2 façons, marrons jus Corsé au grué de cacao (*avec légumes*) = 19.00 €/pers.
- \* Cassolette de ris de veau et volaille rôtie aux pommes de terre rates, fondant de poireaux (*avec légumes*) = 21.00 €/pers.



## Légumes

- \* Gratin Dauphinois = 2.80 €/pers.
- \* Risotto Arborio au crémeux de butternut = 3.00 €/pers
- \* Flan de champignons des bois persillés = 2.60 €/pers



## Desserts

### Bûche confectionnée pour les 24 et 25 décembre

- \* **Bûche « Forêt »** = 4.00 €/pers.  
(Biscuit moelleux et croustillant noix de pécan, poire et mousse chocolat Kalingo)
- \* **Bûche « Valencia »** = 4.00 €/pers  
(Biscuit pain de Gênes, caramel, noisette, crème brûlée à l'orange et marmelade)
- \* **Croustillant au chocolat** = 3.80 €/pers.  
(Croustillant, Gianduja, mousse au chocolat meringuée)
- \* **Opéra exotique** = 3.80 €/pers.  
(Biscuit Jocquonde, Crémeux Passion, Mousse Chocolat Blanc et Citron vert)
- \* **Soufflé glacé à la chartreuse verte** = 15 € le litre
- \* **Nougat glacé** = 28 € la litre



# INFORMATIONS

## Réservation :

Par mail : [commanderdv@larosedesvents71.fr](mailto:commanderdv@larosedesvents71.fr)

Par téléphone : 07.84.57.14.44

\* Commande possible jusqu'au jeudi 22 pour Noël

\* Commande possible jusqu'au jeudi 29 pour le réveillon du 31

## **Ouverture du magasin pour récupérer les plats de 9 h à 18 h non stop**

Nous serons fermés le 25 et 26 décembre puis le 2 janvier



*« Tous les mets sont élaborés par nos soins avec l'attention particulière  
Des provenances des produits et des conditions d'hygiène alimentaire »*

4 Rue Victor Hugo 71200 LE CREUSOT  
Tél. : 03.85.78.23.77 ou 07.84.57.14.44