



### Mardi 18/12/2018

Ficelle picarde  
Salade louisiane  
Suprême de canard  
Suprême de faisan  
Financière de poisson et fruit de mer  
Rôti de boeuf  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Polenta à la meule de pierre  
Aubergines sicilienne  
Gratin pomme de terre boulangère  
Gratin terra neuvas  
Cannellonis  
Petits farcis provençaux  
Crème caramel

### Mercredi 19/12/2018

Nems  
Salade choux écrevisse  
Pâté en croute truffé à 3 %  
Pâté en croute de canard à l'orange  
Filet d'aile de raie provençale  
Rôti de veau  
Poulet basquaise  
Purée maison  
Artichaud princesse  
Riz thaïlandais  
Epinard aux oeufs  
Gâteau de semoule

### Jeudi 20/12/2018

Boudin blanc truffé à 3 %  
Saucisson à cuire au jus de truffe  
Quenelle de volaille maison  
Brandade maison  
Salade contoise  
Foie gras de canard entier au garlaban  
Cabillaud cassidenco  
Navarin d'agneau  
Flan provençal  
Gratin de brocolis  
Lasagne primavera  
Clafoutis aux pommes

### Vendredi 21/12/2018

Saumon sauvage fumé des mers baltiques  
Salade d'haricots vert  
Filet de lotte à l'américaine  
Boudin blanc richelieu  
Caponata  
Timbale de riz sauvage  
Crème brûlée

### Samedi 22/12/2018

Fripons de homard  
Coquilles saint-jacques à la normande  
Bouchée à la reine véritable  
Demi langouste rouge sur commande  
Saumon farci à la parisienne  
Saumon sauvage fumé des mers baltiques  
Macédoine de légumes  
Tagliatelles au saumon  
Filet de st pierre aux st jacques  
Porchetta  
Civet de sanglier  
Chapon fermier farci  
Fripon champêtre  
Compoté du soleil au pistou  
Gratin dauphinois  
Pommes dauphine  
Pieds et paquets  
Flan patissier maison

### Dimanche 23/12/2018

Fripon de saint jacques a la fondue de poireaux  
Coquilles saint-jacques à la normande  
Brandade truffée à 3 %  
Demi langouste rouge sur commande  
Saumon sauvage fumé des mers baltiques  
Duo de lotte et saumon en tournedos  
Civet de porcelet  
Sauté de cerf grand veneur  
Chapon fermier farci  
Embeurré de courgette à la badiane  
Flan de courgette

Le magasin sera ouvert le 24 décembre de 7h à 19h et le 25 décembre, de 7h à 13h.  
Vous trouverez tous vos produits sur le menu des Fêtes. Dominique et Pascale.

Nous contacter

**04 42 03 13 22**