



**Lundi 16/12/2019**

Ouverture de 7h00 à 13h30  
Pour faciliter la prise des commandes

**Mardi 17/12/2019**

Croquette d'artichaud  
Poivrons grillés au four  
Salade louisiane  
Brochette de lotte  
Vermicelles aux fruit de mer  
Rôti de boeuf  
Saucisses cèpes  
Daube niçoise  
Purée maison  
Aubergine boston  
Carottes vichy  
Cannellonis  
Petits farcis provençaux  
Crème vanille

**Mercredi 18/12/2019**

Beurreck  
Coquilles gratinées au saumon  
Salade de lentilles  
Filet de dorade à la crème  
Rôti de veau  
Sauté de porc au curry  
Riz cantonnais  
Chackchouka  
Haricots verts cuisinés  
Duo de poisson en lasagne  
Blanc mangé ananas

**Jeudi 19/12/2019**

Omelette vénitienne  
Boudin blanc ris de veau , morilles  
Saucisson à cuire au jus de truffe  
Brandade maison  
Quenelle de volaille maison  
Salade de riz  
Foie gras de canard entier au garlaban  
Pâté en croute truffé à 3 %  
Morue provençale  
Navarin d'agneau  
Endives braisées  
Nid de tagliatelle  
Pomme de terre au four  
Flan de courgette  
Mousse vanille

**Vendredi 20/12/2019**

Boudin blanc truffé à 3 %  
Salade d'haricots vert  
Filet de lotte à l'américaine  
Filet de merlu en beignet  
Rizotto milanaise  
Gratin de chou-fleur  
Lasagne primavera  
Aïoli complet  
Crème brûlée

**Samedi 21/12/2019**

Coquilles saint-jacques à la normande  
Fripon de saint jacques a la fondue de poireaux  
Demi langouste rouge sur commande  
Terrine de brochet aux st jacques  
Saumon farci à la parisienne  
Saumon sauvage fumé des mers baltiques  
Macédoine de légumes  
Tagliatelles au saumon  
Encornet de Noël  
Porchetta  
Jambonnette de pintadeau aux cèpes  
Gratin dauphinois  
Ratatouille  
Moussaka  
Pieds et paquets  
Flan pâtissier maison

**Dimanche 22/12/2019**

Fripons de homard  
Bouchée à la reine véritable  
Saumon sauvage fumé des mers baltiques  
Duo de lotte et saumon en tournedos  
Givet de sanglier  
Sauté de cerf grand veneur  
Chapons fermiers  
Compoté du soleil au pistou  
Fripon champêtre

Le magasin est ouvert le dimanche de 7h à 19h et le 25 décembre de 10h à 19h. Venez découvrir vos produits sur le menu de Noël. Bonne fête à tous.  
Chapôns fermiers, Pascale.

Nous contacter

**04 42 03 13 22**