



2018



Apéritif

Amuse bouche (8 pièces /pers)	4,75 € / pers.
Assortiment de mignardises salées	21,00 € la dzne
Brunoise de pomme au foie gras et spéculos	2,00 € / pers.
Carpaccio de charolais aux copeaux de parmesan	3,20 € / pers.
Mini confit de canard en crumble	2,50 € / pièce
Mini saint-jacques parmigiano	2,60 € / pièce
Pain surprise 70/80 pièces	59,00 € le pain
Pain surprise 30/35 pièces	37,00 € le pain
Pain surprise 40/50 pièces	46,00 € le pain
Panacotta de homard au foie gras .	2,40 € / pièce
Verrine de saint-jacques à la gelée d'orange, crème au curry	2,00 € / pièce

Entrées froides

Coquilles saumon	4,80 € / pièce
Coquilles surimi/crevettes	4,80 € / pièce
Demi langouste rouge sur commande	28,00 € / pièce
Escargot de Bourgogne	9,00 € la dzne
Foie gras aux figues confites	8,90 € / pers.
Oeuf en gelée au saumon fumé	3,80 € / pers.
Pâté en croute de canard à l'orange	30,90 € / kg
Pâté en croute truffé à 3 %	58,00 € / kg
Saumon farci à la parisienne	6,80 € / pers.
Saumon fumé d'écosse d'élevage	73,50 € / kg
Saumon sauvage fumé des Mers Baltiques	117,00 € / kg
Suprême de canard	43,60 € / kg
Suprême de faisan	43,60 € / kg
Tartare de saumon en coque de brioche	5,00 € / pièce

Entrées chaudes

Bouchée à la Reine Véritable	7,30 € / pièce
Coquilles Saint-Jacques à la Normande	7,50 € / pièce
Fripou de saint jacques a la fondue de poireaux	7,20 € / pièce
Fripous de homard	8,50 € / pièce

Salades composées

Salade landaise minimum 5 personnes	7,00 € / pers.
Salade saint jacques aux agrumes minimum 5 personnes	7,50 € / pers.

Charcuterie

Boudin blanc nature	16,40 € / kg
Boudin Blanc Richelieu	20,60 € / kg
Boudin blanc ris de veau , morilles	23,50 € / kg
Boudin Blanc truffé à 3%	58,00 € / kg

Viande rôties

Filet de boeuf en brioche	9,80 € / pers.
Jambon virginie	8,20 € / pers.



2018



Plats cuisinés poisson

Duo de lotte et saumon en Tournedos	7,00 € / pièce
Filet de Lotte à l'américaine	9,80 € / pers.
Filet de St Pierre aux St Jacques	10,00 € / pers.
Fillet de Rouget roti et son tatin de courgette, sauce armoricaine	7,50 € / pers.

Viandes cuisinées

Chapon de pintade farci	12,30 € / pers.
Chapon de pintade fermière rôti	11,60 € / pers.
Chapon fermier farci	11,80 € / pers.
Chapon Fermier rôti	10,50 € / pers.
Civet de sanglier	9,80 € / pers.
Civet de porcelet	8,80 € / pers.
Croustillant d'agneau	10,00 € / pers.
Dinde fermière farcie	11,80 € / pers.
Dinde fermière rôtie	10,50 € / pers.
Jambonnette de pintadeau aux cèpes	10,00 € / pers.
La Porchetta de 20 à 22 pers	11,50 € / pers.
La porchetta de 23 à 26 pers	9,90 € / pers.
La porchetta de 27 à 35 pers	8,80 € / pers.
La Porchetta de 36 à 50 pers	8,40 € / pers.
Sauté de Cerf Grand Veneur	9,80 € / pers.

Légumes cuisinés

Compotée du soleil au pistou	3,90 € / pièce
Embeurré de courgette à la badiane	3,80 € / pièce
Flan de courgette	2,80 € / pièce
Fripou champêtre	3,80 € / pers.
Gratin dauphinois	15,30 € / kg
Nid de tagliatelle	2,50 € / pièce
Pommes dauphine	18,85 € / kg
Timbale de riz sauvage	2,50 € / pièce

Gratin

Gratin pomme de terre boulangère	2,80 € / pièce
----------------------------------	----------------

Épicerie, conserves

Blinis	4,20 € / pièce
Caviar d'Aquitaine 50 g	89,00 € / pièce
Caviar d'Aquitaine 30g	53,50 € / pièce
Foie Gras Garlaban 200g	26,50 € / pièce
Foie Gras Marbré 200g	27,45 € / pièce
Poutargue	145,00 € / kg



2018



Noël

Pour vos commandes de Noël, veuillez passer vos commandes au plus tard avant le

21/12/2018

Jour de l'an

Pour vos commandes du nouvel An, veuillez passer vos commandes au plus tard avant le

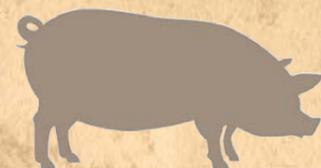
28/12/2018

N'hésitez pas à venir en boutique pour discuter avec nous de votre commande pour les fêtes. Nous pourrions vous conseiller, et vous aider à choisir votre vin et votre plateau de fromages, si vous le souhaitez.

Nous contacter / venir à la boutique

7, Rue de la république, 13400 Aubagne
contact@charcuterie-laporchetta.com

04 42 03 13 22



LA PORCHETTA

Charcuterie La Porchetta - Aubagne

CHARCUTERIE LA PORCHETTA
AUBAGNE

LISTE DES PRODUITS DE FETE 2018

LA PORCHETTA

Charcuterie La Porchetta - Aubagne

