



AUX FINS GOURMETS
LA PLUS BELLE FAÇON DE VOUS TRAITER



MENU FÊTES 2022

*Pour un réveillon chaleureux
et plein de fines
attentions...*

Mettre en scène...

APÉRITIFS*

- Pains surprises et brioches (pains et brioches maison d'environ 70 pièces) :
 - Charcuterie : rillettes, rosette, terrine, ... pièce **38,00 €**
 - Poisson : saumon frais, fumé et tarama pièce **50,00 €**
 - Brioche au crabe ou foie gras pièce **51,00 €**
- Blinis :
 - Tarama la pièce **2,30 €**
 - Rillettes de saumon la pièce **2,30 €**
- Petits fours salés maison (pur beurre env. 5 pièces au 100 gr)
Mini quiches, pizzas, saucisses, ... la pièce **1,00 €**
- Les mini verrines (8 pièces par boîte) :
Avocat/crevettes, tomatade/chèvre frais,
rillettes au 2 saumons, mousse foie gras/figues la boîte **18,40 €**
- Assortiment de canapés variés (20 pièces par plateau) le plateau **40,00 €**
- Saucisse cocktail les 100 gr **3,00 €**
- Boudins cocktail noirs les 100 gr **3,00 €**
- Boudins cocktail blancs les 100 gr **3,00 €**

FOIE GRAS MAISON

- Foie gras de canard entier mi-cuit la tranche **9,00 €**
- Foie gras de canard entier truffé la tranche **12,50 €**

BOUDINS BLANCS

- Boudin blanc nature la pièce **3,50 €**
- Boudin blanc truffé la pièce **5,00 €**



Entrer en matière...

ENTRÉES FROIDES*

- Délice de tourteaux aux zestes d'agrumes la pièce **6,50 €**
- Bavarois de St Jacques et asperges vertes la pièce **6,50 €**
- Demi langouste et sa macédoine fraîche de légumes maison la demi **29,50 €**
- Saumon fumé maison label rouge préparé et fumé par nos soins la tranche **8,50 €**
- Œuf norvégien (œuf poché sur fond d'artichaut et saumon fumé) pièce **6,50 €**
- Coquille de saumon et sa macédoine maison pièce **5,80 €**
- Terrine de saumon aux pistaches la part **7,40 €**
- Terrine de Saint Jacques et petits légumes la part **7,40 €**
- Terrine d'écrevisses à la bisque de homard la part **6,80 €**

ENTRÉE CHAUDES*

- Bodega potimarron/gambas, mousse de chèvre, éclat de noisettes pièce **6,50 €**
- Bouchée à la reine aux ris de veau pièce **5,50 €**
- Escargots de Bourgogne et son beurre maison la douzaine **8,40 €**
- Coquille Saint Jacques sauce Normande pièce **6,40 €**
- Feuilleté Landais au canard et aux marrons pièce **6,00 €**
- Aumônières de saumon et queue d'écrevisses aux petits légumes pièce **6,00 €**





Préparer la résistance...

VIANDES*

- Chapon fermier au vin jaune, champignons et marrons poêlés la part **13,00 €**
- Médaillon de veau sauce morilles la part **14,90 €**
- Jambon en croûte maison sauce Madère (8 pers. min.) la part **9,80 €**
- Filet de bœuf en croûte et sa ganache forestière sauce au Porto la part **16,50 €**

POISSONS*

- Médaillon de lotte farci aux petits légumes, sauce Nantua la part **15,00 €**
- Filet de Bar et sa sauce coquillages la part **14,40 €**
- Saumon en croûte de noix et ciboulette, sauce citron la part **11,90 €**

ACCOMPAGNEMENTS*

- Gratin Dauphinois maison la part **5,00 €**
- Purée de patate douce à la vanille la part **4,50 €**
- Purée à la truffe la part **6,00 €**
- Poêlée de légumes festive (fèves, champignons, marrons, ...) la part **4,80 €**
- Pommes dauphines la part **4,50 €**
- Risotto aux esperges vertes et petits pois basilic la part **4,50 €**
- Flan de légumes la part **3,20 €**



Faire une sortie remarquée...

FROMAGES AU LAIT CRU ET AFFINES PAR NOS SOINS*

Présentés sur plat et accompagnés de beurre la part **3,70 €**

- Comté 18 mois
- Emmental de Savoie
- Tomme de brebis
- Tomme fermière de Savoie
- Brie de Meaux
- Saint Nectaire fermier
- Reblochon
- Rouelle du Tarn fermière (fromage de chèvre du Tarn)
- Morbier 100 jours
- Pont Lévêque AOP
- Camembert de Normandie AOP moulu à la louche

BUCHES DE NOËL*

- Les pâtisseries : 4 ,6, 8 et 10 personnes la part **5,60 €**

- Royal : ganache chocolat noir et feuilletine croquante
- Alliance : bavaroise passion et framboise, crèmeux passion

NEW - Pear Harbour : mousse marron / crèmeux vanillé/insert compotée de poire et poire pochée / biscuit pain de Gènes

NEW - Tootsie : mousse noisettes / gelée de mandarine et orange sanguine/biscuit noisettes et croustillant aux graines

NEW - Bons baisers de Bruges : mousse au miel / compotée de pommes vertes et pomme pochée au miel / crèmeux spéculos et croustillant spéculos

NEW - Black swan : mousse vanille/crèmeux chocolat noir intense/crèmeux caramel beurre salé/biscuit chocolat noir intense et fèves de Tonka

- Les bûches crèmes au beurre : minimum 4 personnes
Chocolat, café la part **4,60 €**

- Les bûches glacées : Vanille/chocolat le litre **34,00 €**
le 1/2 litre **18,00 €**



**PENSEZ À LES
COMMANDER !!!**

NOS GAULETTES DES ROIS «MAISON»

Elles sont réalisées à base de pâte feuilletée inversée pur beurre et garnie de crème à base d'amandes torréfiées maison.
Disponible uniquement à partir du 1er janvier !

LES DOUCEURS*

- Plateau de petits fours secs maison (tuiles, rochers, coco, ...)
- Petits fours frais sucrés (20 pièces)
- Macarons maison (passion, framboise, pistache, chocolat, vanille, ...)

le plateau **12,00 €**

le plateau **24,00 €**

les 20 pièces **23,00 €**

Sortir
le
grand jeu...

MENU* 1

Petits fours salés maison

Bavarois de St Jacques
et asperges vertes

Filet de bar
et sa sauce coquillages

Jambon en croûte maison
sauce Madère

Gratin dauphinois

Bûche de Noël

Bûche glacée

33,90 € / personne

MENU* 2

Petits fours salés maison

Délice de tourteaux
aux zestes d'agrumes

12 escargots de Bourgogne
et son beurre maison

Médailon de veau,
sauce morilles

Purée à la truffe

Bûche de Noël

Bûche glacée

43,90 € / personne

*4 personnes par menu minimum.

CHOCOLATS**

Venez également découvrir tous nos chocolats d'exception, pur beurre de cacao, sans lecithine de soja, enrobés et décorés à la main, présentés en ballotins par nos soins.

**De nombreuses idées cadeaux
garnies pour tous les budgets.**

**Pour vos décors de table :
mini ballotins,
boîtes de Noël
garnies de chocolats.**

**La liste des allergènes est disponible sur demande





AUX FINS GOURMETS

LA PLUS BELLE FAÇON DE VOUS TRAITER



*Joyeuses Fêtes
à tous !*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE RÉSERVATION

Afin de répondre au mieux à votre demande, vos commandes devront nous parvenir au minimum 5 jours à l'avance.
Aucune commande ne sera prise par téléphone, fax ou email. Toute annulation ou modification devra nous parvenir 48 heures à l'avance.
Aucune livraison ne sera effectuée.

TARIFS ET MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Tarifs TTC à emporter. Les prix peuvent être révisés à tout moment en fonction des cours des matières premières.
Toute commande doit être réglée dans sa totalité 48 heures avant la date de son retrait.
Les tickets restaurant sont acceptés.

HORAIRES

Du mardi au samedi de 8h00 à 13h30 et de 15h00 à 19h30

Le dimanche de 8h00 à 12h30

Samedi 24 décembre et samedi 31 décembre, le magasin sera ouvert de 8h00 à 18h00
Dimanche 25 décembre et dimanche 1^{er} janvier, le magasin sera ouvert de 9h00 à 12h30

7 bis, rue Gabriel Péri - 78800 HOUILLES
Tél : 01 39 68 66 15 / www.aux-fins-gourmets.fr