



AUX FINS GOURMETS
LA PLUS BELLE FAÇON DE VOUS TRAITER



MENU FÊTES 2024

*Reveillons en vous
l'envie de partager !*

Mettre en scène...

APÉRITIFS*

Pains surprises et brioches (pains et brioches maison d'environ 70 pièces) :

- Charcuterie : rillettes, rosette, terrine, la pièce 40,00 €
- Poisson : saumon frais, fumé et tarama la pièce 54,00 €
- Blinis la pièce 2,40 €
- Tarama le kg 35,00 €
- Rillettes de saumon le kg 49,00 €

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 20,00 €

- 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 **10,50 €**
- Foie gras de canard entier truffé la tranche **13,50 €**

BOUDINS BLANCS

- Boudin blanc nature la pièce **5,20 €**
- Boudin blanc truffé la pièce **7,90 €**



Entrer en matière...

ENTRÉES FROIDES*

- Verrine de Gambas et œuf mollet 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) la pièce 6,50 €
- Coquille de saumon et sa macédoine maison la pièce 5,90 €
- Terrine de saumon et coques aux herbes la part 7,40 €
- Terrine de Saint Jacques et julienne de légumes la part 7,40 €

ENTRÉE CHAUDES*

- Bouchée à la reine aux ris de veau pièce 5,50 €
- Escargots de Bourgogne et son beurre maison la douzaine 9,50 €
- Coquille Saint Jacques sauce Normande la pièce 7,50 €
- Cassolette feuilletée Richelieu (volaille, ris de veau, foie gras, champignons) la pièce 6,90 €





Préparer la résistance...

VIANDES*

- Chapon fermier au vin jaune, champignons et marrons poêlés la part **14,90 €**
- Médaillon de veau sauce morilles la part **14,90 €**
- Jambon en croûte maison sauce Madère (8 pers. min.) la part **10,80 €**
- Filet de bœuf en croûte et sa ganache forestière sauce au Porto la part **19,50 €**

POISSONS*

- Koulibiac de saumon la part 13,50 €
- Dos de de cabillaud, beurre blanc, vanille et citron la part 12,90 €

ACCOMPAGNEMENTS*

- Gratin Dauphinois truffé la part 6,00 €
- Purée de patate douce à la vanille la part 4,50 €
- Purée à la truffe la part 6,00 €
- Poêlée de légumes festive (haricots, pleurotes, girolles, marrons, ...) la part 4,80 €
- Pommes dauphines la part 4,50 €



Faire une sortie remarquée...

FROMAGES AU LAIT CRU ET AFFINES PAR NOS SOINS*

Présentés sur plat et accompagnés de beurre

la part **6,00 €**

- Comté 18 mois
- Emmental de Savoie
- Tomme de brebis
- Tomme fermière de Savoie
- Brie de Meaux
- Saint Nectaire fermier
- Reblochon
- 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 **6,00 €**

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

NEW - Basilic Instinct : mousse 2 citrons, compotée de fraise, ganache citron vert, basilic infusé, dacquoise amande citron

NEW - 4 Mariages d'1 chocolat : mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, crèmeux, chocolat blanc, croustillant chocolat caramel biscuité

NEW - Miami Rice : mousse riz au lait vanille, compotée de fruits rouges, croustillant riz soufflé amandes, biscuit madeleine

- Les bûches crèmes au beurre : minimum 4 personnes
Chocolat, café

la part **5,10 €**

- Les bûches glacées : 4, 6, 8 personnes
Framboise/passion

la part **5,00 €**





**PENSEZ À LES
COMMANDER !!!**

NOS GALETTES 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)

le plateau **12,00 €**

le plateau **40,00 €**

Sortir
le
grand jeu...

MENU* 1

Petits fours salés maison

Escargots de Bourgogne
et son beurre maison

Koulibiac de saumon

Poêlée de légumes festive
(haricots, pleurotes, girolles, marrons, ...)

Bûche de Noël

36,90 € / personne



MENU* 2

Petits fours salés maison

Foie gras

Verrine de Gambas
et œuf mollet

Médaillon de veau, sauce morilles

Purée à la truffe

Bûche de Noël

46,90 € / personne

*4 personnes par menu minimum.



CHOCOLATS**

Venez également découvrir tous nos chocolats d'exception, pur beurre de cacao, sans lecitine 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.

Mardi 24 décembre et mardi 31 décembre, le magasin sera ouvert de 8h00 à 18h00.

Mercredi 25 décembre le magasin sera ouvert de 9h00 à 12h30.

Le magasin sera fermé le mercredi 1er et jeudi 02 janvier.

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