



AUX FINS GOURMETS

LA PLUS BELLE FAÇON DE VOUS TRAITER

★ ★ ★



MENU FÊTES 2025

*Reveillons en vous
l'envie de partager !*

Mettre en scène...

APÉRITIFS*

Pains surprises et brioches (pains et brioches maison d'environ 60 pièces) :

- Charcuterie : rillettes, rosette, terrine, la pièce **44,00 €**
- 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 boite) :

- Avocat/crevettes, tomataude/chèvre frais, mousse de betterave/saumon fumé, mousse foie gras/figues la boite **22,00 €**
- 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 €**
- Foie gras de canard aux épices de Noël la tranche **11,50 €**



PÂTÉS EN CROÛTE

- Morilles et foie gras la tranche **7,60 €**
- Pistache et foie gras la tranche **7,20 €**
- Richelieu la tranche **8,20 €**
- Le Versaillais (champion de France 2024 et 2025) la tranche **9,20 €**

BOUDINS BLANCS

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

Entrer en matière...

ENTRÉES FROIDES*

- La Royale de foie gras et sa gelée de Porto et figues 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 aux herbes fraîches la part **7,50 €**
- Terrine de Saint Jacques aux zestes d'agrumes la part **7,50 €**

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 **6,50 €**
- Cassolette feuilletée Richelieu (volaille, ris de veau, foie gras, champignons) la pièce **6,90 €**
- Terrine de Saint Jacques aux zestes d'agrumes pièce **7,50 €**





Préparer la résistance...

VIANDES*

- Chapon fermier au vin jaune, champignons et marrons poêlés la part **15,90 €**
- Médailon de veau sauce Périgueux la part **16,90 €**
- Jambon en croûte maison sauce Madère (6 pers. min.) la part **11,80 €**
- Filet de bœuf en croûte et sa ganache forestière sauce au Porto la part **20,50 €**

POISSONS*

- Koulibiac de saumon la part **13,50 €**
- Dos de cabillaud, sauce Armoricaine et écrevisses 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 **7,00 €**
- Poêlée festive (potimarron au miel, pleurotes, marrons, herbes fraîches) la part **5,00 €**
- Pommes dauphines la part **4,50 €**
- Risotto aux morilles et petits pois la part **5,50 €**





*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 Lévéque AOP
- Camembert de Normandie AOP moulé à la louche

BUCHES DE NOËL*

• Les pâtissières : 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 - Big Apple : mousse pomme verte, insert pomme poêlée, biscuit madeleine, croustillant spéculos

NEW - Scream : mousse chocolat lait et sirop dérable, insert compotée de poire noix de pécan et amandes, biscuit amandes

NEW - Bananarama : mousse vanille, praliné cacahuète, compotée de banane, croustillant chocolat et cacahuète, biscuit banana bread

• 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 feuilleté 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 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.

Mercredi 24 décembre et mercredi 31 décembre, le magasin sera ouvert de 8h00 à 18h00.

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

Le magasin sera fermé le jeudi 1^{er} janvier.

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