

Maison PINARD-THIEL

2 impasse chalot
NEUVILLE sur SEINE
tel: 03.25.29.60.25

18 rue Victor Hugo 10250
10360 ESSOYES
tel: 03.25.29.60.08

Dates limites de commande :

Pour Noël le 17 décembre 2024

Pour le nouvel an le 24 décembre 2024

Les magasins seront ouverts les 23 et 30 décembre

Les magasins seront ouverts les 24 et 31 décembre

De 9 heures à 17 heures

sans fermeture

Magasins fermés

les 25/26 décembre et les 01/02 Janvier

*Toute notre équipe vous souhaite de
passer de bonnes fêtes et meilleurs
voeux pour l'année 2025 !*

Carte des fêtes de fin d'année 2024



Apéritif :

- **Assortiment de canapés festifs (5pcs/pers) 7,00€/pers**
**brioche foie gras, *gaufre nordique, *navette fourrée, *brochette champêtre, *macaron festif*
- **Verrines (2 choix) 3.50€/pièce**
- Ganache montée foie gras ,chutney mangue passion et crumble pains d'épices
- Crèmeux de poivrons confits et Noix de St Jacques
- **Pain aux 6 céréales surprise : 50 sandwiches, 5 recettes 38.00€/pièce**
Fromage frais figues et noix, rilette de canard noisette, fromage de chèvre et tomates aux herbes,
Saumon fumé et beurre citron, jambon serrano et beurre
- **Mises en bouche (à réchauffer) 6.00€/pers**
Croque tomate pesto, rosti épinard artichaud, cake butternut et graines de courges, gougère béchamel comté, feuilleté escargot .

Entrées froides :

- **Délice nordique au saumon 10.00€/pièce**
- **Mousseline de St Jacques sauce homardine 10.00€/pièce**
- **Demi langouste sur perles marine 24.00€/pièce**
- **Saumon fumé sur plat décoré 12.00€/pers**
- **Assortiment de ballotines maison 8.00€/pers**
- **Foie gras de canard maison avec confit d'oignons et sa poire au vin (sur plat) 12.00€/pers**
- **Caille farcie au foie gras 12,00€/pièce**
- **Foie gras de canard français maison sous vide 120.00€/kg**

Nature ou figues

Entrées chaudes :

- **Coquille St Jacques 10,00€/pièce**
- **Gros escargots de Bourgogne 9,50€/la Dz**
- **Bouchée à la Reine au ris de veau 9.00€/pièce**

- **Boudin blanc fine champagne 19.00€/kg**
- **Boudin blanc truffé 29.00€/kg**
- **Boudin blanc ris de veau trompette 27.00€/kg**

Poissons chauds :

- **Brochette de lotte, noix de st Jacques et chorizo 15.00€/pers**
- **Pavé de saumon sauce champagne et ciboulette 12.00€/pers**
- **Dos de cabillaud crème de poivrons 12.00€/pers**
- **Filet de Bar sauce crémeuse au citron vert 13.00€/pers**
- **Cassolette océane: saumon, st Jacques et lotte 14.00€/pers**

Viandes :

- **Ris de veau sauce aux morilles , 15.00€/pers**
- **Ballotin de chapon sauce marron, foie gras et girolles 12.00€/pers**
- **Pavé de veau sauce girolles 13.00€/pers**
- **Tournedos de canard rosini sauce miel et figue 14.00€/pers**
- **Pavé d'autruche sauce truffade 13.00€/pers**

Légumes :

- **Duo de légumes : tartelette de pomme de terre Anna et fondant de champignon chaurouce 4.00€/pers**
- **Gratin dauphinois individuel (120g) 3,00€/pers**
- **Poêlée butternut grillé sauce au miel 4.00€/pers**

PENSEZ A RESERVER VOS VOLAILLES FESTIVES, ROSBIF, GIGOT, FILET DE BŒUF ETC ...