



Carte des fêtes

de fin d'année

2024

Apéritif

- Pain surprise (x40 sandwiches) 38€00
 - Pain polaire saumon fumé (x48) 40€00
 - Croustilles d'escargots (x3) 2€00/pers
 - Feuilleté escargot
 - Gougères, feuilletés (x4) 2€00/pers
 - Charcuterie (persillé, apéricroute, rosette, chorizo, bœuf séché, jambon cru) 4€50/pers
- 

Charcuteries festives

- Foie gras de canard maison 140€50 /kg
- Persillé aux escargots de Bourgogne 36€75/kg
- Canard farci au foie gras 49€80 /kg
- Galantine de volaille truffée 43€20/kg
- Cochon de lait en galantine 42€85 /kg
- Pâté en croûte pintade foie gras 42€85/kg
- Terrine de sanglier 26€60/ kg
- Boudin Blanc 19€20/ kg
- Boudin blanc truffé 41€50/ kg

Entrées

- Pressée de foie gras et joues de bœuf, pickels de champignons 11€20/la part
- Saumon fumé de la maison "Le Borvo", pain de seigle et crème citronnée 9€85/la part
- Risotto truffé aux champignons 8€45/la part
- Escargots en coquille 10€50/la dz

En bouchée ou cassolette:

- à la reine truffée 9€25 - 10€80/ avec bouchée
- écrevisses et champignons 9€25 - 10€80/ avec bouchée
- escargots, potagère de légumes acidulés 10€10 - 11€65/ avec bouchée

Poissons

- Coquille saint Jacques tradition 9€85/pièce
- Lotte à l'Américaine 10€80/la part
- Gâteau moelleux de st Jacques, sauce normande ou cidre 10€45/la part
- Pot au feu de lotte, bouillon acidulé 16€40/la part
- Marmite de homard et lentilles, crème fumée 24€20/la part

Viandes

- Suprême de pintade, farce fine aux marrons jus de volaille truffé 10€85/la part
- Filet de canard à l'orange ou miel, pain d'épice 10€85/la part
- Ris de veau aux morilles 14€45/la part
- Mignon de veau sauce morilles 13€80/la part
- Pavé de biche sauce au pinot noir 14€60/la part
- Dinde fermière en cocotte 12€40/la part
- Chapon fermier rôti en cocotte 13€65/la part
(pour les volailles, complément farce ou sauce) 2€00/la part

Légumes

- Cocotte de légumes d'hiver 4€30/la part
- Clafoutis de patate douce 4€30/la part
- Fricassée de champignons 4€80/la part
- Écrasée de pomme de terre truffée 5€80/la part

Fromages

Plateau de fromages: 4€00/la part

Citeaux, Brillat Savarin, Comté, Epoisses, Chèvre et fruits secs

Desserts

- *Bûche traditionnelle (chocolat, café ou praliné)* 5€80/la part
- *Bûche exotique (mousse mangue passion/framboise dacquoise et croustillant)* 6€50/la part
- *Bûche chocolat (mousse chocolat au lait, insert biscuit roulé et ganache, biscuit cookie)* 6€50/la part

Joyeux
Noël



BONNES
FÊTES!

Maison Moron
03.80.22.02.61

boucherie-moron@orange.fr

