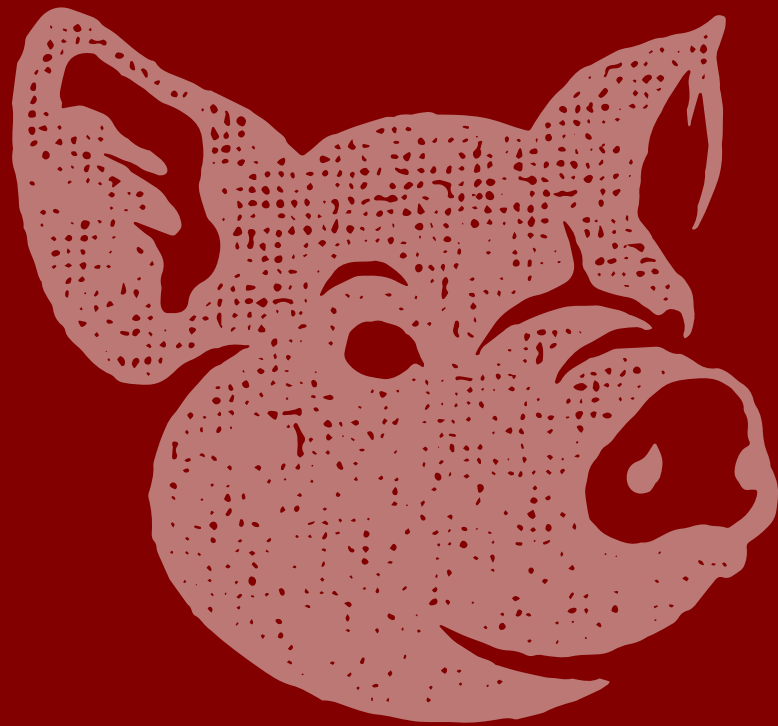


Carte des fêtes

FABRICATION MAISON
A L'ANCIENNE



**Charcuterie
D'Export**

Maître artisan Charcutier

POUR VOS FÊTES

Votre maître artisan charcutier met à votre disposition son savoir-faire avec des produits de qualité, une fabrication traditionnelle maison qui saura régaler les fins gourmets que vous êtes .

Gérard D'EXPORT vous propose une large gamme d'apéritifs, des entrées autant chaudes que froides, des plats, garnitures et sauces pour tous les palais.





Apéritifs

Petits fours salés 45€ /Kg
Saucisses cocktails 32€ /Kg
Filet mignon fumé 32€ /Kg
Saucisse sèche 36€ /Kg

Entrées

Foie gras canard maison *€ /Kg
Nougat de foie gras *€ /Kg
Foie gras confit oignon rouge *€ /Kg
Galantine (volaille, poisson, canard et porc) 45€ /Kg
Saumon fumé maison (Norvège) 68€ /Kg
Coquille Saint-Jacques 7,50€ /pièce
Bouchée à la reine 4€ /pièce
Bouchée ris de veau 6€ /pièce
Cassolette Saint-Jacques aux petits légumes 7€ /pièce
Boudin blanc 24€ /Kg
Boudin blanc morille 28€ /Kg
Boudin blanc supérieur 38€ /Kg
Langouste parisienne 24€ la 1/2
Langouste thermidor 24€ la 1/2

*Prix selon le cours du foie gras

Plats chaud

Jambon en crouste (min. 10 pers.) 15€ /pers
Filet de bœuf sauce au brie de Meaux 25€ /part
Magret de canard au poivre vert 12€ /part
Dinde farcie sauce marron 10€ /part
Chapon aux cèpes sauce suprême 10€ /part
Coq au vin ou à la bière 8,50€ /part
Coquelet au champagne 10€ /part
Coquelet aux morilles 12€ /part
Carry poulet au gingembre 8.50 /part
Carry de langouste fraîche 30€ /part
Lotte aux gambas à la créole 20€ /part
Lotte à l'armoricaine 20€ /part
Blanquette de lotte aux petits légumes 18€ /part
Filet de sole farcie à la Saint-Jacques 22€ /part

Garnitures

Pommes Dauphine 5€ /Les 6
Gratin dauphinois 7€ /part
Gratin dauphinois au brie de Meaux 8€ /part
Gratin christophine 7,5€ /part
Purée aux morilles 7€ /part
Champignon farci 4€ /part
Riz sauvage 4€ /part

Tous nos produits sont faits maison



Menu à 22€ / pers.

Cassolette Saint-Jacques aux petits légumes
Coquelet au champagne
Gratin dauphinois
Champignon farci

Menu à 24€ / pers.

Coquille Saint-Jacques
Chapon aux cèpes sauce suprême
Purée aux morilles
Pommes Dauphine

Menu à 36€ / pers.

Saumon fumé maison (Norvège)
Filet de sole farcie à la Saint-Jacques
Gratin christophine
Riz sauvage

