

Apéritifs

- Assortiment de canapés (4 variétés)..... 30,90 €
Plateau de 36 pièces (8/10 personnes)
- Pain surprise Terre / Mer (40 sandwiches)..... 39,90 €
(8/10 personnes) assortiment de 5 ingrédients
- Plateau de toasts chauds - assortiment de mini-feuilletés
7 variétés, 38 pièces (8/10 personnes)..... 42,90 €
- Duo de mini verrines (2 x 40 grs)..... les 2 = 5,50 €
Saumon, fromage frais / Saint-Jacques, carottes,
pommes fondantes

Entrées

- Œuf poché au saumon fumé à la crème..... 5,20 €
- Saumon fumé Label rouge - Norvège (100grs)..... 9,90 €
- Foie gras de canard maison (50grs)..... 8,90 €
- Feuilleté ourson jambon - fromage..... 3,40 €
- Feuilleté de volaille aux cèpes, sauce foie gras..... 4,90 €
- Vol au vent au ris de veau, sauce Porto..... 6,90 €
- Coquille Saint-Jacques à la bretonne..... 7,90 €
- Cassoline de langoustines - écrevisses..... 10,90 €
au Coteaux du Layon

Poissons

- Filet de sandre, sauce beurre blanc..... 9,80 €
- Dos de cabillaud, sauce crevettes..... 9,90 €
- Filet de bar, sauce homardine..... 11,50 €

Viandes

- Cuisse de canard confite, prix spécial Noël..... 6,90 €
- Cuisse de pintade rôtie au foie gras et cèpes..... 8,90 €
- Chapon, sauce forestière aux girolles..... 9,90 €
- Sauté de porcelet à la bière de Noël..... 9,90 €
et sirop d'érable
- Tournedos de canard, sauce poivre..... 10,90 €
- Pavé de biche, sauce aux morilles..... 10,90 €

Garnitures

- Fondue de poireau à la crème (120grs)..... 2,90 €
- Gratin dauphinois individuel (120grs)..... 2,50 €
- Risotto aux pleurottes
et trompettes de la mort (cassolette de 90grs)..... 4,30 €
- Purée de patates douces,
pointe de cannelle (cassolette de 120grs)..... 2,90 €
- Délice de marrons aux fruits secs
(cassolette de 120grs)..... 3,95 €
- Écrasé de pommes de terre à la truffe
(cassolette de 90grs)..... 4,30 €
- Pommes dauphines artisanales (6)..... 3,25 €

Menu enfant..... 6,90 €

Feuilleté ourson jambon - fromage

.....

4 nuggets de poulet

4 pommes dauphines artisanales

Menu Plaisir..... 17,90 €

Œuf poché au saumon fumé
à la crème

ou

Feuilleté de volaille aux cèpes
sauce foie gras

.....

Filet de sandre
sauce beurre blanc

ou

Sauté de porcelet
au sirop d'érable et bière de Noël

.....

Risotto aux pleurottes (90grs)

ou

Gratin dauphinois individuel (120grs)



Menu Gourmet..... 23,90 €

Duo de mini-verrines (2 x 40grs)

Saumon fromage frais

Saint-Jacques - Pommes fondantes

.....

Coquille Saint-Jacques à la bretonne

ou

Vol-au-vent au ris de veau

.....

Dos de cabillaud sauce crevettes

ou

Chapon sauce forestière aux girolles

.....

Fondue de poireaux (120grs)

ou

Purée de patates douces,

Pointe de cannelle (cassolette de 120grs)

Menu Prestige..... 32,50 €

Foie gras de canard maison

ou

Saumon fumé Label rouge

.....

Cassoline écrevisses / langoustines

sauce Coteaux du Layon

ou

Filet de bar sauce homardine

.....

Pavé de biche, sauce morilles

ou

Tournedos de canard, sauce au poivre

.....

Délice de marrons aux fruits secs (120grs)

ou

Écrasé de pommes de terre aux truffes (cassolette de 90grs)

Volailles festives - VOLAILLES FERMÈRES LABEL ROUGE

- Chapon (2,600 / 3,200 kg) 8 à 10 personnes..... 20,80 € le kg
- Chapon de pintade
(1,700 / 2,100 kg) 6 à 8 personnes..... 26,10 € le kg
- Poularde (1,700 / 2,100 kg) 6 à 8 personnes..... 17,90 € le kg
- Dinde (2,700 / 3,200 kg) 7 à 10 personnes..... 22,90 € le kg
- Pintade (1,200 / 1,600 kg) 4 à 6 personnes..... 16,20 € le kg
- Canette (1,500 / 1,700 kg) 5 à 7 personnes..... 17,20 € le kg
- Caille tradition (environ 250 grs pièce)..... 23,90 € le kg
- Pigeonneau (environ 380 grs pièce)..... 39,90 € le kg

Préparations «Maison» farcies

FARCES AU CHOIX :

champignons, marrons, foie gras ou Armagnac

- Rôti de chapon..... 35,95 € le kg
- Rôti de pintade..... 30,95 € le kg
- Rôti de poularde..... 32,85 € le kg

Gibier cru (issu Gibier sauvage)

- Pavé de biche (env. 150 grs)..... env. 7,15€ la part 46,50 € le kg
- Rôti de biche..... 35,90 € le kg
- Sauté de cerf (épaule, collier)..... 25,90 € le kg
- Sauté de sanglier (épaule, collier)..... 25,90 € le kg

Viande bovine crue

- Grenadin de veau (env. 150 grs)..... 30,90 € le kg
environ 4,75€ la part
- Tournedos rond
de tranche bœuf (env. 150 grs)..... 29,90 € le kg
environ 4,60€ la part
- Tournedos filet de bœuf (environ 150 grs)..... 49,90 € le kg
environ 7,70€ la part
- Rôti de veau..... 30,20 € le kg
- Rôti de filet de veau (1kg max.)..... 41,90 € le kg
- Rôti de bœuf «extra»..... 29,90 € le kg
- Rôti de bœuf, cœur de faux-filet
ou filet de rumsteack..... 40,90 € le kg
- Rôti de bœuf filet..... 53,90 € le kg

Noël à partager...

- Bœuf à fondue bourguignonne..... 5,90 € la part
(200 grs par personne)
- Pierrade : bœuf, veau, poulet..... 5,90 € la part
(200 grs par personne)
- Côte de bœuf..... 27,90 € le kg
(1,500 / 1,800 kg) 6 à 8 personnes

Le Bouquet Garni

6, place de l'Hôtel de Ville - Les Halles • POUZAUGES
www.lebouquetgarnipouzauges.fr
02 51 64 52 03 • 06 84 93 79 01



**Horaires d'ouverture magasin
du VENDREDI 20 DÉCEMBRE 2024
au MERCREDI 1^{er} JANVIER 2025**

	8h	8h30	9h	9h30	10h	10h30	11h	11h30	12h	12h30	13h	13h30	14h	14h30	15h	15h30	16h	16h30	17h	17h30	18h	18h30	19h	19h30	
V 20																									
S 21																									
D 22																									
L 23																									
M 24																									
M 25																									
J 26																									
V 27																									
S 28																									
D 29																									
L 30																									
M 31																									
M 01																									

■ OUVERT ■ FERMÉ



Prise de commande

jusqu'au vendredi 20 décembre 2024

12 heures pour **Noël**

et

jusqu'au vendredi 27 décembre 2024

12 heures pour le **Nouvel An**

Notes

Lined area for notes.

Notes

Lined area for notes.

Carte Festive 2025



Le Bouquet Garni

By Richard Ranjard

www.lebouquetgarnipouzauges.fr

02 51 64 52 03



PRIX T.T.C. au 1^{er} Novembre 2024