



VOUS PROPOSE SA

CARTE DES FÊTES 2022

PRÉPAREZ VOS PAPILLES!

**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN
JOYEUX NOËL ET VOUS PRÉSENTE SES
MEILLEURS VŒUX POUR 2023**



RÉSERVATION IMPERATIVE

Par mail : lepied-depoule@orange.fr

Par téléphone : 04.50.58.74.04

Avant le mardi 20 décembre pour Noël
Avant le mardi 27 décembre pour le nouvel An

HORAIRES DES FÊTES

Ouvert les samedis 24 et 31 décembre
de 7h30 à 18h

Ouvert le dimanche 25 décembre de 8h à 12h
Fermé le dimanche 1er janvier 2023

Apéritif & Cocktail

- Assortiment de macarons salés (la pièce) **1.35€**
Foie gras chocolat, poivron tomate, roquefort, tomate basilic, tapenade olive verte
- Feuilletés « chauds » du chef (les 100g) **3.20€**
- Pain surprise campagne (50 Toasts) **38.00€**
Saumon fumé, mousse canard au porto, fromage ail et fines herbes, rillettes de porc, tomate olive verte
- Pain surprise « 3 céréales » (70 Toasts) **46.00€**
Rosette aux cornichons, truite fumée garniture citronnée, jambon cru à la moutarde, comté et noix, légumes grillés
- Idée plateaux « Bouchées de Noël »
(Toast arlequin, Saumon façon sushi sur son mini blini, Mini tartelette de rilette de saumon, Mini tartelette guacamole, Mini tartelette oignons confits, Navette garnie, Mini tartelette ganache foie gras, Cuillère caviar d'aubergine)
 - Le plateau de 8 pièces **14.00€**
 - Le plateau de 12 pièces **18.00€**
 - Le plateau de 16 pièces **22.00€**
 - Le plateau de 20 pièces **26.00€**

* Assortiments prédéfinis non modifiables

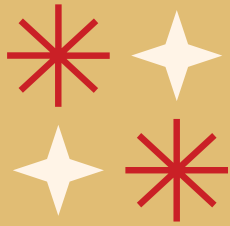
Entrées froides

- Verrine foie gras de canard et poire **4.10€**
- Verrine Saint-Jacques **4.10€**
- Verrine saumon **4.10€**
- Terrine de filet de rouget aux petits légumes et duo de saumon **6.80€**
- Foie gras nature maison, pain d'épices maison et sa gelée fine au vin moelleux **12.50€**
- Opéra de foie gras maison à la pomme et sa gelée fine au madère et noisettes torréfiées **12.90€**
- Bavarois maison aux 2 saumons sur pain noir, rilette aux 2 saumons, crème mascarpone citron aneth, fèves et saumon fumé **10.95€**
- Saumon fumé Label Rouge (le kg) **68.00€**
- Huitres Marennes Oléron calibre N°3 (les 2 douzaines) **45.00€**
« Spéciales de claires - Jade » - Médaille d'or Concours Agricole Paris 2019
- Caviar d'Aquitaine (produit français) (les 20g) **59.80€**



Entrées chaudes

- Coquille St Jacques **7.90€** la part
- Bouchée à la reine au ris de veau maison, sauce morilles **8.10€**
- Ravioles de homard, bisque de homard maison et écrevisse sous glace **8.20€**
- Noix de Saint-Jacques pochées, crème au pistil de safran et chips de lard grillé **9.90€**
- Escargots de Bourgogne la douzaine **9.80€**
- Boudin blanc nature le kg **18.90€**
- Boudin blanc aux morilles le kg **20.90€**
- Boudin blanc aux truffes le kg **23.50€**



Poissons cuisinés

- | | la part |
|--|---------|
| • Pavé de saumon sauce Nantua | 8.90€ |
| • Filet de Sandre sauce au champagne | 9.90€ |
| • Demi-langouste à la bisque de homard | 32.50€ |

Viandes cuisinées

- | | |
|---|--------|
| • Sauté de chapon sauce aux morilles | 9.95€ |
| • Filet de veau, figues et éclat de noisettes torréfiées, sauce foie gras | 12.95€ |
| • Dos de cerf éclat de châtaignes caramélisées, sauce Saint-Hubert | 13.90€ |
| • Filets de cailles sauce périgourdine | 13.90€ |
| • Ris de veau flambés, sauce aux morilles | 14.90€ |

Garnitures

- | | la part |
|---|---------|
| • Poêlée de légumes d'antan | 3.75€ |
| • Gratin dauphinois | 3.90€ |
| • Cardons à la crème | 4.95€ |
| • Ecrasé de patate douce et éclat de châtaignes | 4.95€ |
| • Polenta maison cœur coulant aux cèpes | 4.70€ |
| • Flan de butternut aux lardons et châtaignes | 4.70€ |
| • Risotto crémeux au champagne, pétale de parmesan et copeaux de jambon cru | 4.70€ |



"Suggestions" MENUS

Menu "de fêtes"

Terrine de filet de rouget aux petits légumes et duo de saumon
Pavé de saumon sauce Nantua
Poêlée de légumes d'antan
Risotto crémeux au champagne, pétale de parmesan et copeaux de jambon cru
24.15€

Menu "Gourmet"

Bouchée à la reine au ris de veau maison, sauce morilles
Sauté de chapon sauce aux morilles
Gratin dauphinois
Flan de butternut aux lardons et châtaignes
26.65€

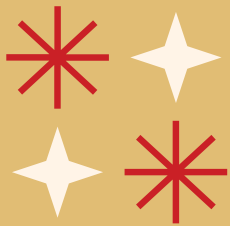
MENU ENFANT

Cordon bleu maison
Churros de pomme de terre
Mini tarte tatin
10.00 €

Menu "Prestige"

Opéra de foie gras maison à la pomme et sa gelée fine au madère et noisettes torréfiées
Filet de veau, figues et éclat de noisettes torréfiées, sauce foie gras
Polenta maison cœur coulant aux cèpes
Poêlée de légumes d'antan
34.30€

Menus prédéfinis non modifiables



Spécialités bouchères crues (à cuire)

- | | le kg |
|--|--------|
| • Rôti de pintade forestière au boudin blanc | 19.80€ |
| • Rôti de filet mignon de porc foie gras et figues | 21.90€ |
| • Rôti de filet de canard orange et piment d'Espelette | 27.60€ |
| • Carré de veau sans os au ris de veau et morilles | 35.90€ |
| • Rôti de chapon cèpes et marrons | 26.60€ |
| • Rôti de bœuf foie gras et pain d'épices | 29.90€ |

Volailles fermières

- | | le kg |
|--|--------|
| • Dinde fermière Label Rouge de la Drôme | 20.90€ |
| • Chapon fermier jaune Label Rouge du Gers | 19.90€ |
| • Pintade chaponnée | 24.95€ |
| • Poularde fermière Label Rouge de Bourgogne | 20.50€ |
| • Dinde blanche | 11.90€ |
| • Canard de barbarie plumé à la cire | 11.50€ |
| • Canette des Dombes | 12.90€ |
| • Caille (la pièce) | 5.40€ |
| • Poulet de Bresse | 35.95€ |
| • Poularde de Bresse | 45.80€ |
| • Chapon de Bresse | 57.00€ |

Toutes nos volailles sont pesées entières, nous les vidons systématiquement pour faciliter votre préparation

Pour agrémenter votre volaille, nous vous proposons : 15.90€

- La farce fine de Noël (volaille, foie de volaille, veau, Armagnac)



Spécialités

- | | le kg |
|---|--------|
| • Fondue mexicaine (bœuf tranché mariné à base de paprika doux et huile de pépin de raisin) | 27.95€ |
| • Fondue chinoise | 27.95€ |
| • Bouillon à fondue chinoise forestier (le bouillon) | 5.00€ |
| • Fondue bourguignonne | 27.95€ |
| • Pierrade | 28.95€ |
| • Pierrade aux 3 viandes marinées (Bœuf, volaille, canard) | 28.95€ |
| • Raclette : plateau de charcuterie & fromage (la part) | 12.90€ |

Aucune commande ne pourra être annulée 72h avant sa date de récupération

Sous réserve des quantités disponibles

Au vu de la conjoncture actuelle, nos tarifs peuvent être amenés à évoluer

Merci de votre compréhension