

# Menu des Fêtes 2025



À partir du  
1<sup>er</sup> décembre 2025  
Jusqu'à épuisement des stocks

## ENTRÉES

<b>Huîtres Rockefeller (6)</b>	18
Huîtres Chuck Norris du Nouveau-Brunswick, +3 pouces	
<b>Rillette de poissons en pot (250 ml)</b>	15
<b>Rillette de viandes en pot (250 ml)</b>	17
<b>Gravlax de saumon (100 g)</b>	12
Mariné au gin et à la betterave	
<b>Cocktail de crevettes (24), sauce classique</b>	42
<b>Magret de canard fumé, vendu entier</b>	45

## REPAS

(portions pour 6 à 8 personnes)	
<b>Gigot d'agneau sur os</b>	235
Cuit sous-vide pendant 7 heures, servi avec jus de cuisson	
<b>Oie entière farcie</b>	185
Emballée sous-vide, prête-à-cuire	

## PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

(portions pour 4 à 6 personnes)	
<b>Ragoût de pattes et boulettes</b>	75
<b>Joues de bœuf confites</b>	145
Servies avec jus de veau, champignons poêlés	
<b>Pâté presque chinois</b>	68
Oie confite, maïs, purée de pommes de terre	
<b>Brandade de morue</b>	72
<b>Gratin de fruits de mer</b>	68
<b>Gratin dauphinois</b>	38
<b>Poêlée de légumes mélangés</b>	40

## DESSERTS

<b>Mignardises</b>	34
Assortiment de 12 mignardises (3 de chac.)	
• Dôme choco-noisette	
• Dôme vanille-argousier	
• Mini Paris-Brest	
• Tarte au citron meringuée	
<b>Pain d'épices (346 g)</b>	18
<b>Bûche de Noël (6 à 8 personnes)</b>	39
• Vanille et argousier	
• Chocolat et noisettes	