Carte des Fêtes de fin d'année

2025 / 2026

Apéritif:

Mini caillette de homard .....4,50€ pc
Sucette de foie gras pain d'épice et Cerise de Provence..... 2,30€ pc
Mini bun's de crabe ..... 2,50€ pc
Pain perdu, crème de ciboulettes et échalotes, oeuf de harengs
..... 3,00€ pc
Verrine de gambas petits pois et poivre timut..... 2,50€ pc
Finger croque à la truffe ..... 2,50€ pc

Assortiment de 48 pièces (8 pièces de chaque) ..... 90,00€
Assortiment 24 pièces (4 de chaque) ..... 45,00€

Entrées:

..

Cannelloni d’écrevisses et velouté de courge gratiné.....9,00€ pc

Suprême de volaiile, artichaut et foie gras façon **Guy Savoy**
accompagné de sa vinaigrette à la truffe .....60,00 euros le kilo

Feuilleté de riz de veau aux morilles.....8,50€ pc

Cassolette de Saint-Jacques 3 noix en terre mer.....14,00€ pc

Cassolette de fruits de mer aux chablis .....9,00€ pc

Cassolette de Homard & écrevisse au cognac 160g décortiqué
..... 45,00€ pc

Langouste ou 1/2 langouste en bellevue 250g .....40,00€ pc

Homard ou 1/2 homard bellevue 180g ..... 38,00 pc

Croute de Saint-Jacques trois noix .....10,00€ pc

Feuilleté d'escargot crème beurre maitre d'hôtel .....10,00€ pc

Foie gras mi-cuit selon disponibilité .....150€ le kilo

Foie gras mi-cuit truffe et pommes.....160€ le kilo

Soupe d’artichaut “ Guy Savoy ” à la truffe et sa Brioche feuilleté .... 25,00€ pc

Plat principal:

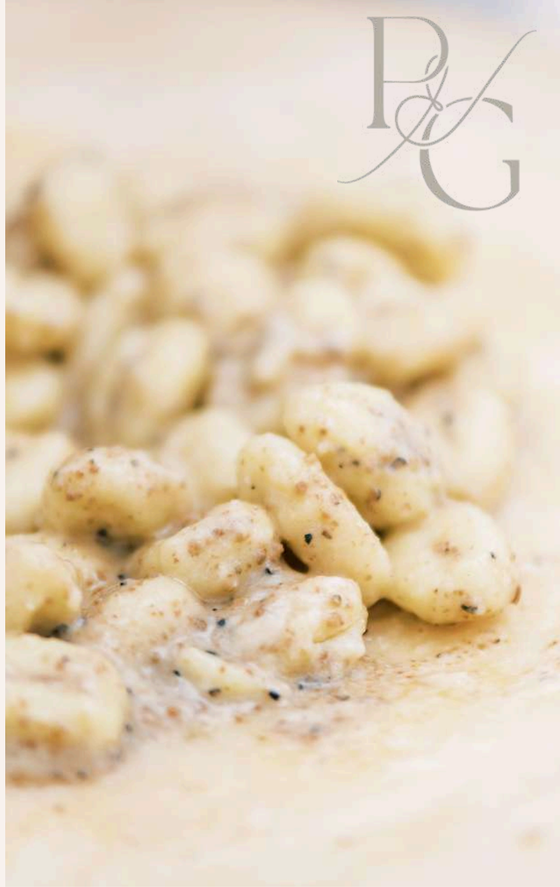
Plats poissons :

Filet de Saint-Pierre confit au beurre d'agrume et sa sauce Hollandaise (200 gr) ..... 20,00€ pc

Lotte rôtie en bouillon façon bourride et copeaux de Porc noir ..... 20,00€ pc

Saumon en croûte et petits légumes (4,6 ou 8 personnes).....45,00€ le kilo

Sauce au choix : vierge, armoricaine, chablis, jus de crustacés



Plat principal:

Plats viandes :

Filet de boeuf ou veau brioché façon Wellington (4,6 ou 8 personnes)..... 59,80€ le kilo

Souris d'agneau confite aux herbes, miel et citron ..... 22,00€ pc

Paupiette de filet de Chapon en périgourdine. (pour 2 personnes) .....24,00€ pc

Tranche de chapon désossée farci aux morilles.....29,80€ le kilo

Accompagnements:

Garnitures et Accompagnements

Mini poire pochée au vin et sirop d'Airelles.....4,00€ pc
Gratin Dauphinois aux morilles.....7,00€ pc
Ecrasé de pomme de terre à la truffe, coeur à la crème d'Isigny .....9,00€ pc
Mousseline Robuchon..... .....7,00€ pc
Fondant de pomme de terre et champignons.....6,00€ pc
Purée de potimarron truffe et châtaigne.....7,00€ pc
Gnocchi gratiné aux champignons.....6,00€ pc
Fondue de légumes à l'ail et persil .....5,00€ pc
Risotto au basilic ..... 6,00€ pc
Risotto à la truffe.....8,00€ pc
Légumes confits au jus de viandes.....20,00€ le kilo

Volailles Festives crues ou cuites:

Volailles label rouge des Landes

Supplément cuissons et ou désossées farcies.....+6,00€ le kilo
Chapon fermier de 3,5 kg environ..... 19,80€ le kilo
Chapon pintade fermier de 2,2 à 2,6kg .....25,80€ le kilo
Mini chapon de 2,5 à 2,9 kg.....22,80€ le kilo
Dinde de 3,7 à 4,5 kg.....19,80€ le kilo

Farce :

Nature (porc et veau)..... 15,80€ le kilo
Cèpes Armagnac.....20,80€ le kilo
Morilles.....24,80€ le kilo
Foie gras ou Truffes.....39,80€ le kilo

Sauce :

Champagne, cognac, cèpes, grand veneur, jus corsé.....19,00€ le kilo
Morilles .....24,00€ le kilo
Périgourdine.....49,00€ le kilo

Fromage et Dessert:

Fromage:

Bûche du chef : 6,00 euros la part
Bûche 3 chocolat et praliné biscuit génoise
Ou
Bûche aux agrumes (clémentines, orange, pamplemousse) et mousse légère au citron

Bûche 4 ou 8 personnes.

Dessert:

Le plateau de fromage sélection du chef -
minimum 4 personnes : 9,00€ par personne.

Brie de Meaux à la truffe, Comté 24 mois, Chèvre fermier, Ossau Iraty, Tomme de brebis. (accompagné de fruits secs, miel et confiture)

Retrait des commandes à notre showroom
le 24 et le 31 décembre
entre 9H et 16h

Adresse :
296 avenue du 11 novembre
83150 Bandol

Livraison possible sur demande

Merci

COMMANDE:

Par téléphone uniquement
Jusqu'au 21 décembre 15h

06 08 89 24 76 /04 94 74 48 29

perche-giraud.com