

Les Plats Cuisinés

Sauté de Poularde aux Morilles	14.50€/pers
Salmis de Pintade chaponnée aux Cèpes	14.50€/pers
Volaille Festive entière rôtie au four <i>farce et sauce min 8 pers</i>	
Chaque plat prêté sera consigné 20€ Règlement dès la commande.	

Les Accompagnements

Tatin de ratatouille	2.50€/pièce
Tatin de Girolles et Châtaignes	2.50€/pièce
Pomme dauphine	12.90€/kg
Bavarois de courgettes	2.50€/pièce
Bavarois de carottes	2.50€/pièce
Gratin dauphinois	2.50€/pièce
Purée de pomme de terre truffée 1%	25.90€/kg

Les Fromages

Sélection à découvrir

Camembert-Brie de Meaux -Pavé d'Auge-Pont Léveque-Livarot-

Galet d'Albatre-Selle sur cher-Mothais sur feuille-Chavignol

Comté de garde-Beaufort-Saint Nectaire -Tomme de Savoie

Roquefort Carles-Gorgonzola-Fourme d'Ambert.....

Spécialités fromagères à la Truffe

Ouverture les jeudis 24 et 31 décembre 2020

de 9h à 18h

Fermée les vendredis 25 décembre 2020 et 1^{er} Janvier 2021

Dernier délai pour passer les commandes de Noël

le **Jeudi 17 décembre**

et pour le Nouvel An

le **Samedi 26 décembre**

Les modifications après ces dates ne seront plus prises en compte.

Prise de commande possible

par mail :contact@maisongreau.com

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année

Maison Gréaume

Place Colbert-Mont Saint Aignan-02.35.70.05.11



Noël 2020 et Nouvel An 2021

Apéritif

Mini cassolette de Saint-Jacques	3.50€/pièce +1€ consigne
Mini cassolette aux Ris de Veau	3.50€/pièce +1€ consigne
Mini Choux : Ris de Veau Morilles-St Jacques Poireaux	
St Jacques Chorizo-Saumon curry	1.50€/pièce
Bouchée Escargot	1.20€/pièce
Allumette de L'Adour	1.20€/pièce
Mini Croissant Speck-Comté	1.20€/pièce
Miniatures	1€/pièce
<i>Croque-monsieur, Allumette au fromage, Bouchée à la reine</i>	
Crevettes panées	1€/pièce
Escargots de Bourgogne à la fleur de sel de Guérande	12€/la douzaine
Mini boudin blanc	27.50€/kg
Mini boudin noir	27.50€/kg
Mini saucisse cocktail	27.50€/kg

Les Entrées

FROIDES

Foie Gras de Canard Frais dénervé	74.00€/kg
Terrines de Foie Gras de Canard maison	
550grs 70€/pièce+20€ consigne	1 Kilo 119€/pièce+20€ consigne
Foie Gras de Canard nature	129.00€/kg
Foie Gras de Canard truffé 5%	189.00€/kg
Homard Royal : Queue de Homard, salade de St Jacques aux agrumes	24.50€/pièce+5.00€ consigne

CHAUDES

Homard Thermidor	15.90€/pièce+2€50 consigne
Cassolette Terre et Mer : Ris de Veau, Homard, St Jacques	16.90€/pièce+5€00 consigne
Nage de Saint-Jacques sauce Sauternes	13.50€/pièce+2€50 consigne
Coquille Saint-Jacques à la Dieppoise	8.90€/pièce
Coquille Saint-Jacques Bretonne ail,persil	8.90€/pièce
Vol au vent aux Ris de Veau et Morilles	6.90€/pièce
Boudin blanc Nature	24.50€/kg
Boudin blanc Richelieu Ris de veau, Trompettes	32.50€/kg
Boudin blanc Périgourdin Foie Gras	32.50€/kg
Boudin blanc aux Girolles	32.50€/kg

Nos Spécialités

VOLAILLES

Rôti de Poularde aux Morilles	39.50€/kg
Rôti de Poularde aux Pommes	37.50€/kg
Rôti de Pintade aux Pommes	29.50€/kg
Rôti de Pintade aux Fruits d'Hiver	31.50€/kg

VEAU

Filet mignon de veau :	
• Nature	35.90€/kg
• Beurre de Morilles	39.90€/kg
• Beurre de Romarin	35.90€/kg
Quasi de veau et son rognon au beurre de Morilles	35.90€/kg
Rôti de veau « Corse » façon Orloff	32.50€/kg

AGNEAU

Gigot traditionnel	
• Entier - 8/12 pers	39.50€/kg
• Raccourci - 6/8 pers	42.50€/kg
Noix d'agneau et sa souris - 5/7 pers	49.50€/kg
• Nature	
• Aux piments d'Espelette	
• Aux tomates confites et basilic	
Souris d'agneau marinée aux piments d'Espelette	29.50€/kg
Gigot d'agneau de lait 4/5 pers	49.50€/kg
• Nature	
• Mariné aux piments d'Espelette	

BOEUF

Côte de Bœuf affinée entre 30 et 40 jours	42.90€/kg
Pavé de Filet de Bœuf nature « Chateaubriand »	62.50€/kg
Rôti de Filet de Bœuf	59.90€/kg
Cœur d'Aloyau	39.50€/kg
Cœur de Rumsteck	33.50€/kg

COCHON DE LAIT

Noisette de cochon de lait au beurre de romarin	34.50€/kg
Carré de cochon de lait mariné	27.50€/kg
Aux Tomates confites et piments d'Espelette	

Les Volailles d'Exception

Dinde de Bresse	25.50€/kg <i>effilée</i>
Chapon de Bresse roulé	49.50€/kg <i>effilé</i>
Chapon Prince des Dombes Miéral®	19.90€/kg <i>effilé</i>
Poularde de Bresse roulée	39.50€/kg <i>effilée</i>
Poularde de Bresse	26.50€/kg <i>effilée</i>
Chapon de Pintade de Bresse	25.50€/kg <i>effilé</i>
Oie de Bresse	selon cours€/kg <i>effilée</i>
Canette Prince des Dombes Miéral®	14.50€/kg <i>effilée</i>
Pigeon au sang	12.90€/pièce
Caille	5.95€/pièce
Caille farcie	6.95€/pièce

Les Volailles du Sud Ouest

Dinde	17.90€/kg <i>effilée</i>
Chapon	17.90€/kg <i>effilé</i>
Poularde	16.90€/kg <i>effilée</i>
Chapon de Pintade	19.90€/kg <i>effilé</i>

Découpe de Volailles Festives

Suprême de Poularde	27.50€/kg
Cuisse de Poularde	22.50€/kg
Suprême de Pintade chaponnée	29.50€/kg
Cuisse de Pintade Chaponnée	24.50€/kg
Magret de Canard	29.90€/kg

Les Farces

Farce nature	20.00€/kg
Farce Truffée 1.5%	39.00€/kg
Farce aux fruits d'hiver	29.00€/kg

Le Gibier

Gigue de Chevreuil <i>traditionnelle 7 à 10 pers</i>	49.80€/kg
Filet de Chevreuil	74.80€/kg
Rôti de filet de Biche	69.80€/kg
Pavé de filet de Biche	69.80€/kg
Gigue de jeune Sanglier	42.80€/kg
Filet de jeune Sanglier	49.80€/kg

Les Sauces

Sauce Venaison <i>environ 0.080grs/pers</i>	19.90€/kg
Sauce aux Morilles	26.90€/kg