

Les Plats Cuisinés

- ✓ Suprême de Poularde aux Morilles
 - ✓ Sauté de Poularde Vallée D'Auge
 - ✓ Salmis de Pintade chaponnée aux Cèpes
 - ✓ Plancha de St-Jacques façon Bretonne *Linguine*
 - ✓ St Pierre ou Bar à la Dieppoise *Riz Basmati*
 - ✓ Choucroute de la Mer Royale *Homard-St-Jacques-Saumon-Gambas*
 - ✓ Volaille Festive entière rôtie au four *farce et sauce min 8 pers*
- Chaque plat prêté sera consigné 20€ Règlement dès la commande.**

Les Accompagnements

- Tatin de ratatouille
- Tatin d'endives braisées
- Tatin de Girolles et Châtaignes
- Bavarois aux Petits Légumes
- Gratin dauphinois
- Pomme dauphine
- Purée de pomme de terre truffée 1%



Sans oublier notre sélection de fromages

avec nos spécialités à la Truffe

Ouvert les vendredis 24 et 31 décembre 2021
de 9h à 18h

Fermé les samedis 25 décembre 2021 et 1^{er} Janvier 2022

Dernier délai pour passer les commandes de Noël
le **samedi 18 décembre**
et pour le Nouvel An
le **mardi 28 décembre**

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

Prise de commande possible

par mail : contact@maisongreaume.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 2021 et Nouvel An 2022



Apéritif

- Mini cassolette froide de Homard
- Mini cassolette de Saint-Jacques Bretonne
- Mini cassolette de Saint-Jacques Thermidor
- Mini cassolette aux Ris de Veau
- Mini Choux : *Ris de Veau Morilles-St Jacques Poireaux*
St Jacques chorizo -Saumon curry
- Bouchée Escargot
- Mini Chou à la Reine
- Mini Croissant *Speck-Comté*
- Miniatures *Croque-monsieur, Allumette au fromage*
- Crevettes panées
- Escargots de Bourgogne *à la fleur de sel de Guérande*
- Mini boudin blanc
- Mini boudin noir
- Mini saucisse cocktail



Les Entrées

FROIDES

- Terrines de Foie Gras de Canard maison **550grs**
1 Kilo
- Foie Gras de Canard nature à la coupe
- Foie Gras de Canard dénervé
- Homard Royal : *Queue de Homard, salade de St Jacques aux agrumes*

CHAUDES

- Cassolette de Ris de veau aux Morilles
- Cassolette de St Jacques Thermidor *fondue de poivrons, chorizo*
- Cassolette de Saint-Jacques Bretonne *ail, persil*
- Vol au vent aux Ris de Veau et Morilles
- Boudin blanc Nature
- Boudin blanc Richelieu *Ris de veau, Trompette*
- Boudin blanc Périgourdin Foie Gras
- Boudin blanc aux Girolles

Nos Spécialités

VOLAILLES

Rôti de Poularde aux Morilles
Rôti de Poularde aux Fruits d'Hiver
abricots-pruneaux-figues-châtaignes
Rôti de Pintade aux Pommes

VEAU

Cœur de Ris de Veau
Filet mignon de veau :

- Nature
- Beurre de Morilles

Rôti de veau « Corse » façon Orloff



AGNEAU

Gigot traditionnel :

- Entier - 8/12 pers
- Raccourci - 6/8 pers

Noix d'agneau et sa souris - 5/7 pers
Souris d'agneau nature ou marinée aux piments d'Espelette
Gigot d'agneau de lait 4/5 pers

- Nature
- Mariné aux piments d'Espelette et tomates confites


BOEUF

Côte de Bœuf affinée entre 30 et 40 jours
Pavé de Filet de Bœuf nature « Chateaubriand »
Rôti de Bœuf nature, Maître d'Hôtel ou Beurre de Morilles :
Filet
Cœur d'Aloyau
Cœur de Rumsteck

COCHON DE LAIT


Noisette de cochon de lait marinée tomates confites
Noisette de cochon de lait au beurre de romarin
Carré de cochon de lait
Nature
Mariné aux tomates confites et piments d'Espelette

Les Volailles Festives



Dinde de Bresse
Dinde du Sud-Ouest
Chapon de Bresse roulé
Chapon Prince des Dombes Miéral®
Poularde de Bresse roulée
Poularde de Bresse
Poularde du Sud-Ouest
Chapon de Pintade de Bresse
Chapon de Pintade du Sud-Ouest
Oie de Bresse
Canette Prince des Dombes Miéral®
Pigeonneau de Racan *Le Meilleur*
Caille
Caille farcie

Découpe de Volailles Festives



Suprême de Poularde
Cuisse de Poularde
Suprême de Pintade chaponnée
Cuisse de Pintade Chaponnée
Magret de Canard


Les Farces

Farce nature
Farce Truffée 1.5%
Farce aux Fruits d'Hiver
abricots-pruneaux-figues-châtaignes

Le Gibier *selon arrivage*

Gigue de Chevreuil *traditionnelle 7 à 10 pers*
Filet de Chevreuil
Rôti de filet de Biche
Pavé de filet de Biche
Gigue de jeune Sanglier
Filet de jeune Sanglier

Les Sauces



Sauce Venaison *environ 0.080grs/pers*
Sauce aux Morilles