



Carte Des Fêtes

2025

(*) Pour ces occasions, vos commandes sont à retirer à notre laboratoire



02 32 54 01 91



avotregout27@gmail.com

Merci de passer commande au plus tard le 20 décembre pour noël et le 27 décembre pour le réveillon du nouvel an



COCKTAIL

- Mini burger lentilles et chèvre 3.30 € ✓
- Mini burger de canard confit, oignon rouge..... 3.30 €
- Mini burger de volaille au cumin et camembert..... 3.30 €
- Wraps magret fumé, compotée d'oignon et granit Smith..... 1.20 €
- Verrine de butternut, éclat de châtaigne et foie gras..... 1.70 €
- Financier à l'épinard, houmous à la féta..... 1.20 € ✓
- Pastilla d'agneau aux fruits secs..... 1.70 €
- Cuillère d'œuf de caille poché sur purée de panais à l'huile de truffe..... 1.50 €
- Lentille de la ferme d'Héloïse en gelée et foie gras sur sablé..... 1.20 €
- Hot dog..... 1.20 €
- Quiche à l'oignon et bleu..... 1.20 € ✓
- Feuilleté de tapenade et jambon..... 1.20 €

PANIER DE LÉGUMES CRUS 1.90 €/pers

Fromage blanc à la ciboulette *minimum 10 pers* ✓



chef FOIE GRAS : spécialité du chef 156.00 €/ kg

chef SAUMON FUME : Fumé maison 80,00 €/ kg

chef GRAVELAX DE SAUMON : maison 80,00 €/ kg

PAINS SURPRISES - 30.00 €/pièce



Végétarien

- Chèvre olive noire
- Légumes à la provençale
- Fourme d'Ambert et noix

Poisson

- Mousse de saumon
- Rillettes de thon
- Rillettes de maquereau

Viande

- Rillettes de porc
- Caviar d'aubergine & Coppa
- Fourme d'Ambert jambon cru

✓ Végétarien



ENTRÉES

- Nougat de foie gras et jambon serrano, chutney de framboise..... 10.50 €
- Cassolette de St Jacques et crevette, purée de topinambour sauce riesling..... 13.00 €
- Dôme de saumon frais et fumé aux légumes, crème ciboulette..... 9.00 €
- Tartare de cabillaud aux agrumes et avocat parfumé à la coriandre..... 9.00 €
- Ballotine de canard frais et fumé, rillette de canard au foie gras..... 8.00 €
- Foie gras et son chutney..... 13.00 €
- Pastillas de chapon à l'orientale..... 7.50 €
- Panacotta de fourme d'Ambert et figue..... 7.00 € 
- Foie gras et duo de poire et topinambour sur brioche..... 11.50 €
- Ris de veau pané, poêlé de légumes de saison, jus aux morilles..... 12.50 €



POISSON

- Risotto de la mer, crème de parmesan..... 12,50 €
- Filet de bar farci aux herbes, crème de betterave au curry..... 14,90 €
- Poêlée de St Jacques et Gambas flambée au whisky, crème de crustacés..... 15.50 €
- Papillote d'églefin, légumes d'hiver au thym citron..... 12.80 €
- Corolle de saumon et cœur de butternut, beurre au yuzu et basilic thaï..... 13.50 €



VIANDE

- Suprême de poulet jaune farci au foie gras et crème de girolles..... 11,50 €
- Suprême de caille farci aux champignons et marron, jus brun aux herbes..... 14,60 €
- Cuisse de chapon farcie aux pistaches et légumes, jus aux agrumes..... 11.00 €
- Mignon de porc mariné au soja, sauce aigre-douce..... 9.00 €
- Filet de canette farci à la poire et vin rouge, sauce pain d'épices..... 13.50 €



GARNITURE

- Gratin de pomme de terre aux girolles..... 3.60 €
- Gratin dauphinois..... 3.40 €
- Poêlée de légumes..... 3.20 €
- Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe..... 4.00 €
- Purée de panais..... 4.50 €
- Purée de céleri..... 3.50 €
- Risotto nature..... 2.80 €
- Grenaille au thym..... 3.10 €
- Purée de patate douce..... 3.00 €
- Riz aux légumes..... 2.90 €
- Écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches..... 3.40 €

LES MENUS



MENU 1

Gravelax de saumon et son blinis

Suprême de poulet jaune farci au foie gras et crème de girolles
Ecrasé de pomme de terre aux herbes fraîches

23 €

MENU 2

Ballotine de canard frais et fumé, rillette de canard au foie gras

OU

Dôme de saumon frais et fumé aux légumes, crème ciboulette

Cassolette de St Jacques et crevette, purée de topinambour sauce riesling

Cuisse de chapon farcie aux pistaches et légumes, jus aux agrumes,
grenaille au thym

OU

corolle de saumon et cœur de butternut, beurre au yuzu et
basilic thaï, riz aux légumes

32 €

MENU ENFANT

Saumon fumé sur blinis

Filet de poulet à la normande
Ecrasé de pomme de terre

17.50 €



ROTISSERIE

Chapon fermier de Normandie – Label Rouge (10 personnes)	84.00 €
Pintades fermières – Label Rouge (6 personnes)	40.00 €
Poulardes de pays (8 personnes)	65.00 €
Chapon pintade (8 personnes)	90.00 €
Oie (10 personnes)	115.00 €

Sauces au choix : (100 g pour 2 personne) 3.00 €

- Normande
- Girolles
- Jus de volaille aux marrons

Garnitures : (se reporter à la page 5)



BUFFET - 24,00 €/ pers

(salades, terrine, poisson, viandes, fromages — sans pain)

4 SALADES

- Salade fraîcheur - (Avocat, cœur de palmier, fond d'artichaut, maïs, olives, tomate)
- Salade de pomme de terre aux deux saumons - (fumé et cuit, oignon rouge, persil)
- Salade de pâtes - (mini penné, tomate confite, olives noires, mozzarella, roquette)
- Salade de semoule à l'abricot et emmental parfum d'orient

1 TERRINE

- Terrine marbrée de poisson

1 POISSON

- Filet de sole farci aux légumes

2 VIANDES

- Mignon de porc farci au foie gras
- Volaille farcie aux champignons et marrons

PLATEAU DE FROMAGES

(camembert, comté, chèvre, brie de Meaux)



OPTIONS :

- Cocktail (se reporter à la page 2)
- Supplément foie gras (option buffet)..... 6.25 €/pers
- Supplément saumon fumé (option buffet)..... 3.20 €/pers
- Supplément saumon gravlax (option buffet)..... 3.20 €/pers



 avotregout.fr

 12 rue de Gamilly - 27200 Vernon