

Pour le Repas de Noël notre chef a créé une gastronomie de fête : foie gras, saumon et flétan fumé maison, ainsi que les menus et buffet.

Ces mets de fêtes vont régaler vos convives !



Foie gras maison

- Foie gras mi- cuit en terrine, cèleri et truffe
- Foie gras nature

100g au prix de 10,50 € TTC

Saumon fumé maison

• Saumon fumé aux herbes et épices

100g au prix de 6,50 € TTC

Flétan fumé maison

• Flétan fumé aux agrumes

100g au prix de 7,00 € TTC

Menus Pour que l'expérience gustative soit absolue, nous pouvons sélectionner pour vous des vins qui s'accordent avec chaque saveur

Menu dinatoire

65,00 € par personne pour min. 6 pers

- Foie gras de canard mi- cuit maison, coings et pommes, brioche maison
- Suprême de volaille du Gâtinais, risotto de fregola et sot-l'y-laisse, champignons et jus de viande
- Brie affiné maison à la truffe, mesclun de salades
 Petits pains individuels
- Bûche criolait chocolat framboise

Menu prestige

75,00 € par personne pour min. 6 pers

- Foie gras de canard mi- cuit maison, coings et pommes, brioche maison
- Noix de Saint-Jacques, crémeux de chou-fleur et ses copeaux, jus crémé au caviar d'Aquitaine
- Suprême de chapon rôti, mille-feuille de pommes de terre à la truffe, fricassés de champignons
- Brie affiné maison à la truffe, mesclun de salades
 Petits pains individuels
- Bûche mangu'amande





Puffet de fêtes

- Duo de saumon et flétan fumés maison, crème crue fermière légèrement citronnée
- Terrine de foie gras de canard au céleri et aux truffes, toasts grillés
- Suprême de volaille du Gâtinais, riz pilaf aux champignons, sauce crémée forestière aux morilles
- Noix de Saint-Jacques, crémeux de chou-fleur et ses copeaux
- Brie affiné maison à la truffe, mesclun de salades

Petits pains individuels

- Bûche criolait chocolat framboise
- Bûche mangu'amande







Sélection de notre cave

VINS BLANCS 75cl

Gewurztraminer Rittersberg Demeter	19,90 € TTC
Marius Viognier IGP Domaine Chapoutier Pays d'Oc	13,20 € TTC
Valençay Domaine Bardon	13,80 € TTC
Pouilly Fumé Domaine Saget	19,80 € TTC
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot	14,95 € TTC
Granges de Mirabel BIO Domaine Chapoutier	19,92 € TTC
La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier	22,00 € TTC

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux supérieur Domaine des Justices	12,80 € TTC
Côtes du Rhône BIO Corrine Depeyre Domaine Chapoutier	16,40 € TTC
Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel	16,30 € TTC
La Ciboise Domaine Chapoutier	12,80 € TTC
Rasteau Domaine Chapoutier	21,50 € TTC
Clos Colette Macon Domaine Abélanet	19,90 € TTC
Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier	19,85 € TTC
Costières de Nîmes BIO Domaine Chapoutier	18,50 € TTC

CHAMPAGNE 75cl

Veuve Pelletier Brut 23,00 € TTC

Commandes et renseignements

Disponible en précommande jusqu'au lundi 20 décembre sur Internet, par Mail ou par Téléphone.

Livraison à domicile (+19 €) ou en click & collect le jeudi 23 décembre entre 11h et 19h.

Téléphone: 01 60 63 77 61

Mail: contact@lejardindugout.com

Site: https://lejardindugout.shop-and-go.fr

Les horaires de livraison sont donnés selon un créneau d'1h00, ils peuvent être décalés en fonction des aléas indépendants de notre société : grèves, embouteillages inhabituels, conditions climatiques, travaux...

