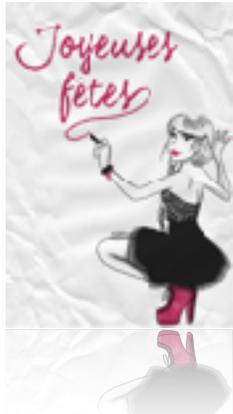


CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Tous les plats présents sur cette carte sont fait maison 🏠

Pensez à passer vos commandes avant le 18 décembre 2017 pour Noël et avant le 25 décembre 2017 pour la Saint-Sylvestre



Halles Saint Pierre

71000 Mâcon

03.58.19.56.97

Rond point des 2 roches

71960 Prissé

03.45.47.81.56

29 grande rue de la coupée

71850 Charnay les Mâcon

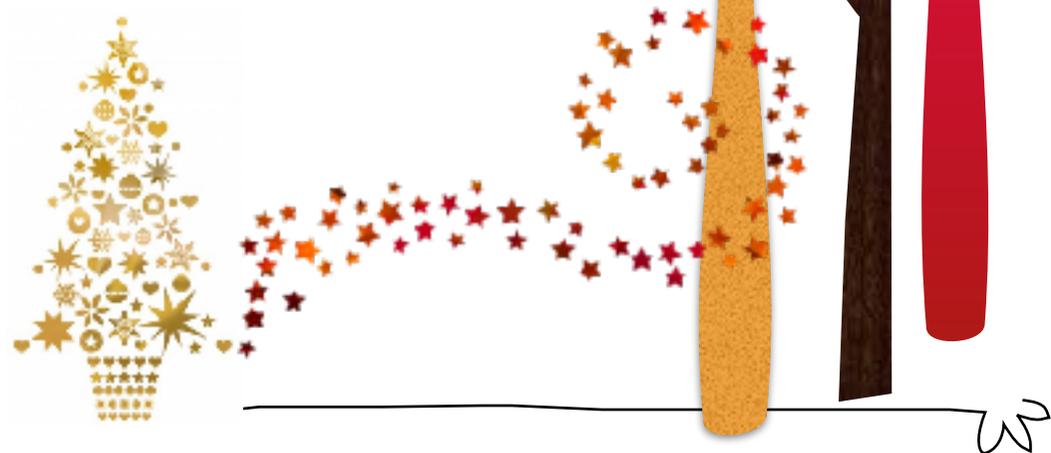
03.85.34.19.72

Maison Ravassard

Menus de fêtes



Jambonnette farcie aux morilles



Les idées apéritives

Verrine tartare de légumes et gambas	1,80 € pièce
Verrine mousse de foie gras de canard et pommes caramélisées....	2,20 € pièce
Pain surprise boule « 50 minis sandwiches ».....	22 € pièce
Pain surprise façon pain de campagne « 100 minis sandwiches »	40 € pièce
Mini burger mousse de foie gras de canard confit d'oignons	1,20 € pièce
Macaron huile d'olive vinaigre balsamique figue	1,80 € pièce
Macaron foie gras coeur de chocolat.....	1,80 € pièce
Macaron foie gras chutney mangue gingembre.....	1,80 € pièce
Escargotine	1,00 € pièce

La charcuterie festive

Cochon de lait au coeur de foie gras de canard truffé à 1,5%...	3,40 € les 100 g
Terrine de sanglier aux marrons	2,60 € les 100 g
Ballotine de dinde à la truffe 1,5 %.....	2,80 € les 100 g
Cervelas truffé (3%) et pistaché	5,60 € les 100g
Terrine de lièvre au Brandy	2,80 € les 100g

Les entrées froides

Foie gras de canard « sud-ouest garanti ».....	5,20 € les 50 g
Marbré de foie gras de canard aux figes.....	5,20 € les 50 g
Bulle de fête saumon fumé crémeux d'aneth	4,80 € pièce
Artichaut Norvégien	5,80 € pièce
Coquille de saumon sur lit de macédoine	5,40 € pièce
Terrine de St. Jacques	2,56 € les 100 g
Terrine d'écrevisses en myriade	2,40 € les 100 g
Demie-langouste en Bellevue	19,80 € pièce

Les entrées chaudes

Coquille St.Jacques à la bretonne.....	7,60 € pièce
Cocotte de ris de veau aux morilles en croûte	7,80 € pièce
Velours de St. Jacques et écrevisses au Pouilly Fuissé	7,40 € pièce
Raffiné d'écrevisses sauce Nantua	6,20 € pièce
Duo de lotte et St. Jacques à la crème de poireaux	7,60 € pièce
Escargots de Bourgogne à la Parisienne	7,40 € la douzaine
Petit panier de ravioles aux cèpes sauce au Porto blanc et marron...	6,80 € pièce
Boudin blanc à la truffe 1,5 %	27,40€ le kg
Mousseline de sandre et St. Jacques sauce crème	6,80 € pièce

Les plats cuisinés

Filet de lotte à l'armoricaine	9,80 € la portion
Cuisse de canard confite à l'orange	8,60 € la portion
Chapon sauce forestière aux girolles	9,80 € la portion
Poularde sauce homardine aux gambas	10,40 € la portion
Jambonnette farcie aux morilles	7,80 € la portion
Suprême de pintade farce boudin blanc aux cèpes.....	9,40 € la portion
Cuisse de poulet fermier à la crème aux morilles	8,40 € la portion
Gigue de biche sauce grand veneur	9,80 € la portion
Civet de sanglier St. Hubert	9,60 € la portion

Les accompagnements

Ecrasé de pommes de terre à la truffe 1%	3,00 € pièce
Flan de julienne de légumes	2,60 € pièce
Crêpe Parmentier.....	0,80 € pièce
Délice de marrons et champignons	3,20 € pièce
Gratin de potiron et marrons	2,60 € pièce
Poêlée de légumes verts croquants	2,80 € pièce