

# ■ LA THIAISIENNE – MENU DE FÊTES ■

**\*■■** Noël 2025 **■\***■



### **■ NOS VIANDES**

- Chapon rôti aux marrons 44€/kg
- Médaillon de veau aux girolles 64€/kg
- Ris de veau sauce morilles 64€/kg
- Noisette de chevreuil sauce Grand Veneur 80€/kg
- Suprême de poularde aux cèpes 44€/kg



### **■ NOS POISSONS**

- Lotte à l'américaine 64€/kg
- Filet de Saint-Pierre sauce agrumes 45€/kg



#### ■ NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Riz safrané 15€/kg
- Pommes duchesse 15€/kg
- Pommes dauphines 15€/kg
- Gratin dauphinois 15€/kg
- Grenaille sel de Guérande 15€/kg
- Purée céleri / patate douce 15€/kg
- Poêlée de marrons 25€/kg
- Pommes aux airelles 3€/pièce
- Asperges vertes 25€/kg
- Fagot haricots verts 3,50€/pièce



### **■ NOS TERRINES**

- Bûche tourteau & homard 55€/kg
- Duo de saumon & Saint-Jacques 55€/kg
- Cardinal d'écrevisse 55€/kg



### **■ MISES EN BOUCHE**

- Verrine scandinave 7,50€/pièce
- Verrine thaï mangue & pétoncle 8€/pièce
- Crabe gratiné 10,90€/kg
- Mini burger foie de canard 4,50€/pièce
- Coquilles crevettes 7,90€/kg



### **■** APÉRITIF

- Pain surprise mélange charcuterie / poisson / fromage 49€/pièce
- Tempura crevettes 3,50€/pièce
- Petits fours salés 40€/kg
- Plateaux exotiques sur devis

## ■ LES ENTRÉES

\*\*

- Foie gras de canard 199€/kg
- Boudin truffé 33€/kg
- Boudin normal 28€/kg
- Galantine de canard à l'orange 39€/kg
- Galantine de chevreuil & cèpes 39€/kg
- Cochon de lait 45€/kg
- Demi-langouste 33€/pièce
- Saumon fumé 90€/kg
- Escargot gourmand 15€/douzaine
- Escargot classique 9€/douzaine
- Saint-Jacques tradition 14,90€/pièce
- Cassolette Saint-Jacques poireaux 15€/pièce
- Rillettes de saumon 40€/kg
- Bouchée à la reine 4,90€/pièce



### **■ NOS PÂTÉS EN CROÛTE**

- Pâté saumon & petits légumes 45€/kg
- Pâté Chamagnin 45€/kg
- Pâté de Richelieu (canard) 29€/kg
- Mini pâté caille raisin 40€/kg



#### DESSERTS

- Macarons 50€/kg
- Petits fours sucrés 45€/kg
- Bûchettes praliné / framboise 4,50€/pièce
- Feuillantine chocolat 4,50€/pièce
- Biscuit framboise 4,50€/pièce

### ■ Joyeuses fêtes avec La Thiaisienne