



## LES INCONTOURNABLES

Foie gras de canard sous vide – nature	<b>17€</b> les 100g
Filet de saumon fumé entier – sous vide – env. 1kg	<b>75€</b> le kg
Saumon gravlax en marinade de thym & citron (min. 300g)	<b>75€</b> le kg
Saumon fumé tranché	<b>90€</b> le kg
Saumon en gravlax tranché	<b>90€</b> le kg
Caviar Rova (Madagascar) Osciètre Royal 30g (quantité très limitée)	<b>50€</b> la boîte

## LE COCKTAIL

Gougères tradition au Comté	<b>4€</b> les 10 pièces
Focaccia au pesto (env. 15-20 personnes)	<b>12€</b> la pièce

## FORMULES COCKTAIL

Formule identique pour l'ensemble de la table, sans aucun changement possible

<b>FORMULE #1</b>	<b>6,30€</b> /pers.
-------------------	---------------------

- Gougères | 2 pièces
- Arancini potimarron et graine de courge | 1 pièce
- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Echine séchée BBC et Mangalica) | 2 pièces

<b>FORMULE #2</b>	<b>11,30€</b> /pers.
-------------------	----------------------

- Gougère farcie aux escargots | 1 pièce
- Arancini potimarron et graine de courge | 1 pièce
- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Echine séchée BBC et Mangalica) | 2 pièces
- Macaron de foie gras, confit « figue oignon » | 1 pièce
- Panna cotta exotique et Gambas | 1 pièce

<b>FORMULE #3</b>	<b>26€</b> /pers.
-------------------	-------------------

- Roll de saumon et crêpe de farine noire | 1 pièce
- Pique de charcuterie (Echine séchée BBC et Mangalica) | 2 pièces
- Tapenade poivron 10-12g
- Macaron de foie gras, confit « figue oignon » | 1 pièce
- Panna cotta exotique et Gambas | 1 pièce
- Gougère farcie aux escargots | 1 pièce
- Arancini potimarron et graine de courge | 1 pièce
- Ligne « croque » Truffe de Bourgogne, jambon et comté | 1 pièce
- Mini-burger et condiment de tomate | 1 pièce
- Pain pita de Bourguignon et lard paysan | 1 pièce
- Parmentier de canard en cocotte de pin | 1 pièce
- Dôme de salade césar revisité sur son sablé | 1 pièce



## LES MENUS

### MENU GOURMANDISE

(mise en bouche, entrée, poisson, plat)

**51€** par pers.

### MENU GOURMET

(mise en bouche, poisson et viande)

**38€** par pers.

### MENU GOURMAND

(mise en bouche, entrée, poisson ou viande)

**36€** par pers.

### MISE EN BOUCHE

- Maki d'œuf mimosa à la truffe de Bourgogne, biscuit saveur de pain grillé

### ENTRÉES AU CHOIX

- Foie gras en association avec le boeuf et le chou, condiments de pickles
- Tartelette de girolles, petits légumes et son césar de veau (option végétarienne possible)
- Panna cotta exotique au lait de coco et gambas

### POISSONS AVEC GARNITURE À CHOISIR\*

- Saint Jacques française en association avec le sésame, sauce Bercy
- Marmite de sandre, façon pochouse (plat complet avec sa garniture)
- Pavé de thon Rossini et sa bisque de homard au vin rouge

### VIANDES AVEC GARNITURE À CHOISIR\*

- Suprême de pintade cœur & crème de morilles
- Burger de cerf, crème de comté truffée et ses condiments (plat complet avec sa garniture)
- Crêpinette d'agneau aux herbes fraîches, jus réduit
- Demi-filet de canette fumée, saucisse au piment d'Espelette, jus d'agrumes
- Option végétarienne : raviole de légumes en cocotte de pin sur son lit automnal (plat complet avec sa garniture)

### \*LES GARNITURES À CHOISIR

Nous vous remercions de faire un choix unique pour la totalité de vos plats, afin de faciliter votre remise en œuvre.

- Mille-feuille de pomme de terre façon Gaston Gérard
- Arlequin de légumes en cocotte de pin (carotte, racine, brocolis)
- Croustade de champignons (crème persil)

### MENU ENFANT

**11€** par pers.

- Roll de jambon blanc et crêpe de farine noire en biseau
- Blanc de volaille, penne gourmand en cocotte de pin



## À LA CARTE

### LES SAUCES SOUS VIDE (ENV. 6 PERS.)

Sauce morilles	<b>19,90€</b> le ½ litre
Sauce crustacée au vin rouge   Sauce Bercy   Sauce Pochouse	<b>17€</b> le ½ litre
Sauce agneau   Sauce agrumes	<b>17€</b> le ½ litre
Fond brun de veau, fond de volaille	<b>14€</b> le ½ litre

### LA MISE EN BOUCHE

Maki d'œuf mimosa à la truffe de Bourgogne, biscuit saveur de pin grillé	<b>5,50€</b> par pers.
---	------------------------

### LES ENTRÉES

Escargots en Croquilles	<b>7,50€</b> la ½ dz. <b>13,50€</b> la dz.
Grosses coquilles d'escargots	<b>14,50€</b> la dz.
Le homard en bellevue - entier	<b>42€</b> par pers.
Le demi-homard en bellevue	<b>22,50€</b> par pers.
Grosse coquille Saint Jacques	<b>11€</b> par pers.
Foie gras en association avec le bœuf et le chou, condiment de pickles	<b>17,50€</b> par pers.
Tartelette de girolles, petits légumes et son césar de veau	<b>17,50€</b> par pers.
Verrine de panna cotta exotique au lait de coco et gambas	<b>17,50€</b> par pers.



## À LA CARTE

### LES POISSONS AVEC GARNITURE À CHOISIR\*

(le prix inclut la garniture à choisir, sans supplément)

Brochette de Saint Jacques française en association avec le sésame, sauce Bercy

**18€** par pers.

Pavé de thon Rossini, bisque de homard au vin rouge

**18€** par pers.

### LES POISSONS AVEC GARNITURE INCLUSE

Marmite de sandre, façon pochouse

**18€** par pers.

Bocal de homard, sauce crustacés

**22,50€** par pers.

### LES VIANDES AVEC GARNITURE À CHOISIR\*

(le prix inclut la garniture à choisir, sans supplément)

Suprême de pintade, cœur et crème de morilles

**18€** par pers.

Crépinette d'agneau aux herbes fraîches, jus réduit

**18€** par pers.

Demi-filet de canette aux agrumes et sa saucisse au piment d'Espelette

**18€** par pers.

### LES PLATS AVEC GARNITURE INCLUSE

Burger de cerf et ses condiments, crème de comté truffée

**18€** par pers.

Raviole de légumes en cocotte de pin sur son lit automnal

**18€** par pers.



## À LA CARTE

### LES PLATS À PARTAGER

(inclus en accompagnement : Mille-feuille de pomme de terre façon Gaston Gérard et petits légumes)

Volaille de la Ferme de Maizière en Terre & Mer (pour 5 personnes)	<b>75€</b>
Pulled Pork (plat avec garniture pour 8 personnes)	<b>110€</b>
Epaule d'agneau en douce cuisson (plat avec garniture pour 6 pers.)	<b>110€</b>

### \*LES GARNITURES À LA CARTE

(pour compléter les plats indiqués « avec garniture à choisir »)

Mille-feuille de pomme de terre façon Gaston Gérard	<b>4,50€</b> par pers.
Arlequin de légumes en cocotte de pin (carotte, racine, brocolis)	<b>4,50€</b> par pers.
Croustade de champignons (crème persil)	<b>4,50€</b> par pers.

### LE FROMAGE

Boîte de 3 fromages (60g)	<b>4,50€</b> par pers.
---------------------------	------------------------

### LES DESSERTS (à prendre sur Meursault)

Marie SIMON, championne du monde des arts sucrés 2018, vous propose une sélection de douceurs à découvrir sur : [www.marie-simon.fr/shop](http://www.marie-simon.fr/shop) et que vous pourrez récupérer sur place en même temps que votre commande chez HUEZ TRAITEUR.

**SERVICE LIVRAISON : UNIQUEMENT LE MATIN – RAYON DE 30KM – TARIF UNIQUE - 30€**  
Afin de vous servir au mieux, nous vous remercions par avance de passer vos commandes au plus tôt. Nous avons à cœur de travailler exclusivement des produits frais et de qualité.

Le règlement se fera à la commande (CB à distance possible, chèques, espèces).

**RECUPERATION DE VOS COMMANDES : LE 24/12 & LE 31/12 DE 9H À 16H.**