



26, av. Maréchal Foch- 81200 MAZAMET  
Tél. 05 63 61 01 88

# *Fin d'année 2023*

*Sur commande  
avant le avant  
Le 13 décembre*

Les préparations sont proposées dans des plats de service, qui devront être ramenés propres dans les jours qui suivent.

Pour une meilleure organisation:  
\*Pas plus de **deux menus** choisis par commande  
\*Pas de portion individuelle  
(À l'exception de personne seule ou suivant un régime particulier)

Possibilité de chauffe des plats  
Forfait 20€  
(Uniquement à partir de 10pers)

Possibilité de livraison  
Forfait 15€ (pays mazamétain)

## Les entrées



<i>Duo de foie gras pain toasté et confit de figues</i>	8.50€
<i>Terrine de gibiers aux châtaignes</i>	3.50€
<i>Pâté croute volaille et foie gras</i>	4.60€
<i>Galantine de volaille et foie gras</i>	4.40€
<i>Feuilleté au chapon</i>	3.80€
<i>Feuilleté champignons / châtaignes</i>	3.20€
<i>Salade du pays (magret, tome tarnaise, châtaignes)</i>	4.00€
<i>Coquille noix st jacques sur lit de poireaux gratinés</i>	6.00€
<i>Terrine de poisson et chiffonade de saumon fumé</i>	8.50€

## Les Poissons



<i>Gratin de fruits de mer et poisson (cassolette +0.60€)</i>	5.40€
<i>Cassolette aux st jacques et rouget</i>	7.70€
<i>Cassolette de queues d'écrevisses à l'américaine</i>	9.30€
<i>Paupiettes de saumon sauce à l'oseille</i>	8.50€
<i>Baudroie à l'américaine</i>	8.40€
<i>Brochette de crevettes et ananas grillées</i>	6.00€
<i>1/2 langouste mayonnaise</i>	28.00€

## Les desserts

<i>Plateau de fromage</i>	1.80€
<i>Entremet chocolat</i>	4.00€
<i>Entremet aux fruits rouges</i>	4.00€
<i>Choux à la crème de marrons x2</i>	4.00€
<i>Choux à la crème chocolat x2</i>	4.00€
<i>Choux à la crème vanille rhum x2</i>	4.00€
<i>Buche pâtissière</i>	3.30€
<i>(vanille, chocolat, café)</i>	

## Les Viandes



<i>Ballottine de chapon farci</i>	7.00€
<i>Sauté de chapon aux morilles</i>	7.20€
<i>Cuisse de pintade farci aux cèpes</i>	7.00€
<i>Ballottine de poularde aux agrumes</i>	7.00€
<i>Suprême de pintade farcie aux châtaignes</i>	7.00€
<i>Filet de bœuf sauce madère</i>	13.00€
<i>Filet de chevreuil sauce aux cèpes</i>	13.00€
<i>Sauté d'autruche à l'orange</i>	9.00€
<i>Sauté de sanglier miel et épices</i>	7.00€
<i>Roti de porc noir caramélisé</i>	8.50€
<i>Roti de veau orloff</i>	8.00€
<i>Magret de canard sauce au miel</i>	8.00€
<i>Ris de veau aux morilles</i>	9.40€

## Les accompagnements



<i>Gratin dauphinois</i>	4.00€
<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	5.70€
<i>P. dauphines x2</i>	2.50€
<i>Ecrasé de p. de terre aux truffes</i>	5.70€
<i>Fondue de poireaux aux châtaignes</i>	4.50€
<i>Duo champignons/ artichauts farcis</i>	4.00€
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	3.50€
<i>Poêlée de légumes aux châtaignes</i>	4.00€
<i>Risotto champignons et fromage</i>	4.00€
<i>Flan de légumes</i>	4.00€
<i>Duo Champignons persillés / fagot de haricots verts</i>	6.00€

# Les Menus

20€

*Terrine de gibiers aux châtaignes*

*Ballottine de chapon farci*

*Fondue de poireaux aux châtaignes*

*Fromage*

*Buche pâtissière*

19€

*Feilleté champignons  
châtaignes*

*Cuisses de pintade farci aux cèpes*

*Risotto champignons /fromage*

*Fromage*

*Buche pâtissière*

20€

*Salade du pays  
(Magret, tome, châtaignes)*

*Sauté de sanglier miel et épices*

*Poêlée de légumes aux châtaignes*

*Fromage*

*Choux à la crème de marrons*

27€

*Terrine de poisson  
et brochettes de crevettes*

*Paupiettes de saumon à l'oseille*

*Duo flan de légumes et riz*

*Fromage*

*Entremets aux fruits rouges*

38€

*2 brochettes de crevettes*

*Cassolette rouget /st jacques*

*Filé de bœuf sauté aux cèpes*

*Duo champignons persillés/  
fagot haricots verts*

*Fromage*

*Entremet chocolat*

55€

*Duo de foie gras toast  
Confit de figues*

*1/2 langouste mayonnaise*

*Sauté de chapon aux morilles*

*Écrasé de p. de terre à la truffe*

*Fromage*

*Entremet chocolat*