Nos Boutiques de Noël

La Magdeleine à Gémenos et La Bastide Bourrelly à Calas

NOS ENTREES DE TRADITION :

Le Foie gras de canard au torchon : 150 € / kg - 75 € / 500gr

Le Foie gras de canard au torchon aux truffes noires 3% : 196 € / kg - 98 € / 500gr

Le Pâté en croûte de Noël : Foie gras de canard et belles volailles liés par du cochon 98 € / kg

L'Oreiller de chasse de la belle Aurore : Perdreau et faisan, liés de foie gras chevreuil et cochon 98 € / kg

Le Saumon Gravlax : 95€ / kg -

Le Saumon fumé : 105 € / kg r

LA VOLAILLE DE NOËL FARCIE AUX TRUFFES NOIRES :

Légumes d'hiver et sauce suprême aux truffes noires
Purée de pommes de terre aux truffes

48 € / pers (sur commande 48h à l'avance)

LE PITHIVIER DE CANARD COLVERT DE NOEL :

Légumes d'hiver, purée de pommes de terre aux truffes et jus

45 € / pers (pour 5-6 pers sur commande 48h à l'avance**)**

LES FROMAGES :

Le Brillat Savarin aux truffes - **48 € / 5/6 pers**
Le Coulommiers aux truffes - **58 € / 5-6 pers**
Le Banon aux truffes - **30 € / 2-3 pers**

LES BÛCHES DE NOËL :

Taille unique de 6-8 personnes

LA BÛCHE POIRE CHOCOLAT 48€
Biscuit SANS GLUTEN, Crémeux chocolat, confit poire et poires caramélisées , riz soufflé

LA BÛCHE MANGUE ET PASSION 48 €
Biscuit pistache, crémeux pistache, mousse mangue passion et praliné

LA BÛCHE DE TRADITION 44 €
La Royale au chocolat noir et noisettes du Piémont

LES DOUCEURS DE VOYAGE :

La brioche de Noël aux fruits confits - 36 € / 6-8 pers
Panettone de la maison - 38 € / 6-8 pers
Cake à l'orange - 22€ / 4-5 pers
Cake aux marrons - 26 € / 4-5 pers
Cake au chocolat et noisettes - 22 € / 4-5 pers
Pain d'épices - 24 € / 4-5 pers
Pâte de coing - 20€ / 200 gr
Réglette de nougat blanc au miel de la maison - 20 € / 200 gr
Oursons à la guimauve - 20 € / 5 pièces

LE BALLOTIN DE CHOCOLAT DE LA MAGDELEINE :

Mendiant, orangette, truffes - 32.50€ / 250gr - 135€ / kg

LA POMPE A L'HUILE A LA FLEUR D'ORANGER :

Retrait uniquement les 23 et 24 Décembre - 16€ / 400gr - 40€ / kg

Le Menu de Noël à emporter

LES AGAPES BOULANGÈRES :

La pissaladière de la maison - pain surprise de crevettes
croque truffe - Club foie gras aux truffes

ENTRÉE AU CHOIX :

LE HOMARD EN BELLEVUE aux truffes noires, légumes croquants en salade, vinaigrette émulsionnée à la truffe

Et / ou

VOL AU VENT " façon financiére" foie gras, volaille , ris et truffes noires

Et / ou

COQUILLES SAINT JACQUES aux agrumes et rémoulade de légumes

PLAT AU CHOIX :

LOUP AUX TRUFFES NOIRES, mille feuille de légumes d'hiver, jus d'arête brun

Et / ou

LE LIÈVRE À LA ROYALE Purée de pommes de terre truffée, sauce "Sénateur Couteaux"

Et / ou

LA VOLAILLE DE NOËL FARCIE AUX TRUFFES NOIRES

Légumes d'hiver et sauce suprême aux truffes noires - Purée de pommes de terres aux truffes
(Supplément de 9 euros)

DESSERT & MIGNARDISES :

LA TARTE DE NOËL coing et noisettes du Piémont, parfum tonka, crème légére et sauce

Et / ou

UNE BUCHE DE NOEL AU CHOIX (POUR 6 PERS)

Mignardises : Orangettes, truffes au chocolat et madeleines au miel de nos ruches

4 actes : agapes, une entrée, un plat, dessert & mignardises 90 €
A la carte : Entrée : 26 € - Plat : 36 € - Dessert et mignardises : 22 €