

Avec La Maison Paillard Le Chalet Gourmand A Labergement-Ste-Marie

Charcuterie de Fin d'Année Maison

Ballotine de Faisan au Calvados et son Cœur de Foie Gras Traditionnel Cochon de Lait Pistaché Terrine de Foie de Canard aux Pruneaux Terrine de Lotte aux Queues d'Écrevisses Terrine de Lapereau au Savagnin et aux Noisettes Terrine de Biche aux Châtaignes Terrine de Sanglier aux Pommes Foie Gras de Canard Maison Saumon Fumé Maison Escargots pur Beurre Maison Croustilles d'Escargots
Côté Traiteur
Apéritifs Cocktails
Cocktail Prestige : plateau de 24 pièces (Foie Gras et Saumon Fumé) 38.80 € le plateau
Gourmandises Salées : plateau de 24 pièces (à réchauffer)
Nos Entrées
Saumon en Bellevue et sa garniture
Demi Queue de Langouste en Bellevue selon le cours
Turban de Limande et sa Royale de Saint-Jacques
Curry de Cabillaud et Gambas en Cassolette 11.20 € la part
Dos d'Églefin et son Crémeux d'Espelette10.95 € la part
Croûte Forestière et sa Bouchée (Champignons et Morilles) 8.95 € la part
Nos Viandes et leurs Garnitures
Dinde aux Marrons
Chapon des Landes au Vin Jaune et Morilles
Aiguillette de Chapon au Sauternes
Suprême de Poularde aux Morilles
Gigue de Chevreuil Sauce Grand Veneur 12.60 € la part
Mignon de Cerf à la Mandarine
Garniture au Choix
N°1 : Poire aux Cassis, Marrons
N°2 : Gratin Dauphinois, Fondant de Carottes
N°3 : Gratin Provençal, Effeuillé de Pomme de Terre

Menu "En Toute Simplicité" 27,50 € par personne

Délice de Noël au Foie Gras et Ris de Veau Aiguillette de Chapon au Sauternes Gratin Dauphinois, Fondant de Carottes Écrin Chocolat Noisette

Menu Gourmand

35,80 € par personne

Terrine Écrevisses et Son Coeur de Langouste Délice de Noël au Foie Gras et Ris de Veau Aiguillette de Chapon au Sauternes Gratin Dauphinois, Fondant de Carottes Écrin Chocolat Noisette

Menu Délice

41,50 € par personne

Saumon Fumé Maison et sa Crème aux Fines Herbes Curry de Cabillaud Gambas en Cassolette Suprême de Poularde aux Morilles Gratin Provençal, Effeuillé de Pomme de Terre Boule Chocolat Blanc Cœur Exotique

Menu Prestige

46,50 € par personne

Foie Gras Maison et son Caramel de Poire Dos d'Églefin et son Crémeux d'Espelette Mignon de Cerf à la Mandarine Poire aux Cassis, Marrons Boule Chocolat Blanc Cœur Exotique

"Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis" Il est prudent de réserver au 03 81 69 31 44

Le Chalet Gourmand Maison Paillard Frères

Fondée en 1952

TRAITEUR PRODUITS RÉGIONAUX BOUCHERIE CHARCUTERIE

Médaille d'Honneur de la Gastronomie Française

Médaille de Bronze Saucisse de Morteau 2001 1er Prix d'Excellence Boudin Noir 2004 Mention d'Honneur Boudin Noir 2005 - 2008 2ème Prix National Boudin Noir 2006 Médaille de Bronze pour le Petit Sanglé du Haut-Doubs 2013 Prix d'Honneur pour la Bûchette au Comté 2013 Médaille d'Or pour la Bûchette au Bleu de Gex 2020



"La bonne cuisine est l'art de donner du goût au bonheur..."

Le Chalet Gourmand Maison Paillard Frères

TRAITEUR PRODUITS REGIONAUX BOUCHERIE CHARCUTERIE 9 avenue de la Gare - 25160 LABERGEMENT STE MARIE Tel 03 81 69 31 44 - Fax 03.81.69.70. 09

www.charcuterie-paillard.com - Visitez notre page facebook





Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com