

BOUCHERIE - PÂTISSERIE
DU VAL DE SORNE

Merci
et

à bientôt

 srv_boucherie_patisserie

 srv boucherie pâtisserie

 03.84.47.38.12

Simon et Rémi
Vuillot



Noël
Nouvel-An

2024

www.boucherie-patisserie-valdesorne.fr

Pour information

Afin de vous satisfaire pleinement, nous vous invitons à passer commande dès aujourd'hui

Au plus tard, si possible :

- **Le Mercredi 18 décembre** pour les commandes de Noël.
- **Le Mercredi 25 décembre** pour les commandes du Nouvel An.

Toute commande de Noël, supérieure ou égale à 100,00€, une bouteille de crémant du Jura vous sera offerte.

Horaires spéciale fêtes

Lundi 23 décembre : 15h00 - 19h00

Mardi 24 décembre : 7h00 - 13h30

Mercredi 25 décembre : Fermé

Lundi 30 décembre : 15h00 - 19h00

Mardi 31 décembre : 7h00 - 13h30

Mercredi 1^{er} Janvier : Fermé

Horaires habituels pour le reste de la semaine

MACORNAY, 21 rte de Bellecombe 39570
Tel : 03.84.47.38.12

Pour une question d'organisation les menus sont non modifiables.

Merci de votre compréhension et de votre fidélité au quotidien !

Toute l'équipe SRV





Nos entrées froides

- ✿ Foie gras de canard français maison **11,95€ pièce**
- ✿ Saumon fumé maison **69,85€ / kg**
- ✿ Médaillon de saumon **8,90€ pièce**
- ✿ Terrine de gibier forestière au foie gras maison **36,95€ / kg**
- ✿ Ballotine de chapon aux girolles **36,95€ / kg**
- ✿ Pain marbré aux écrevisses et Saint-Jacques **40,95€ / kg**
- ✿ Terrine de saumon à l'oseille **33,85€ / kg**

Nos entrées chaudes

- ✿ Escargots maison **8,95€ / Dz**
- ✿ Bouchée à la reine aux ris de veau **5,95€ pièce**
- ✿ Cassolette d'escargots comté/vin jaune **12,85€ pièce**
- ✿ Cassolette de gambas marinées et ses petits légumes **11,85€ pièce**
- ✿ Cassolette de Saint-Jacques à la Jurassienne **9,80€ pièce**
- ✿ Croûte aux morilles **13,95€ pièce**



Nos plats chauds

- ✿ Suprême de volaille morilles vin jaune **14,85 € pièce**
- ✿ Suprême de volaille au savagnin **9,85€ pièce**
- ✿ Suprême de volaille sauce écrevisses **11,85€ pièce**
- ✿ Poulet sauce comté **11,95€ pièce**
- ✿ Longe de veau morilles vin jaune **16,85€ pièce**
- ✿ Chapon rôti sauce forestière **12,95€ pièce**
- ✿ Morillade comtoise **10,85€ pièce**
- ✿ Gigolette de pintade farcie **10,85€ pièce**
- ✿ Mignon de porc sauce domaine de bresse **8,95€ pièce**

Nos poissons chauds

- ✿ Pavé de sandre sauce vin jaune **15,95€ pièce**
- ✿ Pavé de saumon sauce crustacés **9,50€ pièce**
- ✿ Pavé de saumon sauce citron **9,50€ pièce**
- ✿ Pavé de saumon sauce beurre blanc champagne **9,50€ pièce**
- ✿ Filet de lotte sauce armoricaine **15,95€ pièce**
- ✿ Dos de loup de mer sauce beurre blanc **10,95€ pièce**



Nos gibiers

- ✿ Civet de sanglier aux griottes **11,85€ pièce**
- ✿ Civet de lièvre à l'ancienne **11,85€ pièce**
- ✿ Civet de chevreuil sauce grand veneur **11,85€ pièce**

Nos accompagnements

- ✿ Gratin dauphinois **3,90€ pièce**
- ✿ Gratin dauphinois aux cèpes **4,50€ pièce**
- ✿ Marrons cuisinés **4,85€ pièce**
- ✿ Risotto à la truffe **5,95€ pièce**
- ✿ Risotto parmesan **5,60€ pièce**
- ✿ Ecrasé de pomme de terre beurre demi-sel **4,10€ pièce**
- ✿ Purée de patate douce **3,85€ pièce**
- ✿ Fagot haricots verts lardés **2,50€ pièce**
- ✿ Pomme de terre grenailles rôties **5,50€ pièce**
- ✿ Champignons persillés à la crème **4,30€ pièce**

Menu Plaisir

- Terrine de gibier forestière au foie gras maison
- Pomme de terre grenailles rôties aux herbes
- Ballotin de volaille farcie aux marrons
- Bûche Délice

24,90€

Menu Gourmand

- Foie gras de canard et son chutney
- Pavé de saumon beurre blanc champagne
- Lit de poireaux
- Filet de veau morilles vin jaune
- Ecrasé de pomme de terre et ses carottes rôties
- Bûche La Splendide

36,90€



Les bûches de Noël

Bûche La Splendide

4,60€ la part

Composition : Bavaroise spéculos, compotée de pommes caramélisées, crèmeux vanille, biscuit spéculos, croustillant.

Taille unique (6 ou 8 personnes)

Bûche Tonkalin

4,60€ la part

Composition : Mousse vanille tonka, compotée ananas caramélisé, crèmeux mangue, biscuit joconde, croustillant passion.

Taille unique (6 ou 8 personnes)

Bûche La Festive

4,60€ la part

Composition : Crème diplomate yuzu, gelée fruits rouges et yuzu, biscuit cuillère, croustillant fruits rouges.

Taille unique (6 ou 8 personnes)

Bûche Délice

4,60€ la part

Composition : Mousse chocolat noir, crèmeux aux 2 chocolats, biscuit dacquoise noisette, croustillant chocolat.

Taille unique (6 ou 8 personnes)

Bûche glacée L'évasion

4,60€ la part

Composition : Sorbet framboise, sorbet passion, cœur meringue.

Taille unique (6 personnes) quantités limitées

Bûche glacée La Douceur

4,60€ la part

Composition : Glace noisette, glace rocher praliné aux éclats de noisettes, cœur meringue.

Taille unique (6 personnes) quantités limitées



Les entremets

Basilico

4,50€ la part

Composition : Mousse mascarpone vanille, crèmeux fraise basilic, biscuit breton.

Taille unique (6 personnes)

Flocon

4,50€ la part

Composition : Crème légère ,vanille, framboise, biscuit cuillère.

Taille unique (6 personnes)



Les tartes



Tarte gourmande

4,20€ la part

Composition : Fond de pâte sucrée avec choux crumble garni de crème légère vanille et glaçage chocolat.

Taille unique (6 ou 8 personnes)

Tarte agrumes

4,20€ la part

Composition : Biscuit macaronade avec une crème légère à l'orange et ses segments d'orange et pamplemousse.

Taille unique (6 ou 8 personnes)



La gourmandise

est un très joli défaut



Les cakes

- * Cake au citron
 - * Cake au chocolat
 - * Cake vanille caramel
 - Cake orange noisettes amandes
 - Cake aux fruits confits
- 

14,00 € pièce

Les macarons



- * Coffret de 6 macarons 8,40 €
- 

Les mignardises

Assortiment de mignardises sucrées sur plateau, selon le nombre de personne.

1,30 € pièce



Au magasin

Panettone



Pâte de fruit



Bonbon Caramel

Guimauve



Bonbon Chocolat



Tuile

Cigarette Russe



Friture Chocolat

