

LES REMPARTS

PASSEZ COMMANDE

Pour Noël : avant le 17/12/2025

Pour le Nouvel An : avant le 23/12/2025

*Dans la limite des stocks disponibles

HORAIRES D'OUVERTURE EXCEPTIONNELS

Mercredi 24 décembre : 8h-12h30

FERMÉ

Jeudi 25 décembre

vendredi 26 décembre

Mercredi 31 décembre : 8h-12h30

FERMÉ

Du jeudi 1^{er} janvier au

mardi 6 janvier 2026 inclus

RÉOUVERTURE :

Mercredi 7 janvier 2026

*Joyeux
Noël*

Tél : 04 42 80 99 29

24, place Neuve - Saint-Mitre-Les-Remparts

PRÉLUDÉS & ENTRÉES

- Saumon de Noël de Norvège fumé à la ficelle en tranches (≈100g) 8,90€/pièce
- Foie gras mi cuit de canard en tranches (≈50g) 6,50€/pièce
- Foie gras mi cuit de canard entier (≈500g-10/12 tranches) 65€/pièce

FEUILLETÉS & ENTRÉES CHAUDES

- Coquilles St-Jacques à la Normande (≈190g) 7,95€/pièce
- Surprise au bloc de foie gras et pommes compotées (≈110g) 7,95€/pièce
- Feuilleté de volaille aux cèpes, sauce bloc de foie gras de canard (≈110g) 4,20€/pièce
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) 11,28€/pièce

COEUR DE REPAS

- Civet de sanglier aux pleurottes (≈300g) 38,95€/kg
- Sauté de daim à l'Armagnac (≈300g) 32,95€/kg
- Volaille de Noël farcie (coquelet semi desossé farci - 2/3 pers) 32,95€/pièce

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois truffé 26,95€/kg
- Polenta truffée (≈180g/pers) 23,95€/kg
- Polenta nature (≈180g/pers) 19,95€/kg
- Pommes dauphines (≈100g/pers) 28,95€/kg

METS À PARTAGER

- Pâté en croûte charcutier
- Pâté en croûte de foie gras
- Foie gras de canard mi-cuit
- Saumon fumé
- Boudin blanc truffé (3%)
- Boudin blanc aux morilles (3%)
- Jambon cru Ibérique

VOLAILLES

- | | |
|---------------------|-------------------|
| Chapon | Dinde |
| Mini chapon | Caille |
| Cuisse de chapon | Pintade chaponnée |
| Volailles de Bresse | Pintade |

Toutes nos volailles peuvent être farcies

VIANDES

- Fondue
- Pierrade
- Rosbeef
- Rosbeef dans le filet
- Pavé de filet de boeuf

GIBIERS

- Chevreuil
- Biche
- Sanglier

PRODUITS D'EXCEPTION

- Truffes fraîches (sur commande)
- Caviar d'Acquitaine IGP (20g, 50g, 100g)

ÉPICERIE FINE

- Confit d'oignons (135g)
- Confit de figues (140g)

NOM :

TÉL :

DATE DE RETRAIT :

HEURE :

N°CDE :