



# Nos menus gourmands

menu **25** euros

PAR PERSONNE

En verrine rétro, chakchouka de saumon fumé  
et perles de saumon de fontaine  
(Tartare de saumon fumé œufs de saumon, œuf  
mollet, caponatta curcuma ciboulette)

Vol au vent aux escargots lard et Péquillos\*  
(\*variété de petits poivrons)

Cuisse de pintade en dodine  
de potimarron-graines de courges

Gâteau de patate douce

menu **32** euros

PAR PERSONNE

Foie gras de canard maison  
garniture aux épices de Noël

Roulade de Lotte et saumon fumé  
en feuilles de chou vert sauce normande

Médailles de filet de chapon des Landes,  
champignons et fruits secs  
Etuvée de légumes anciens  
(Panais, rutabaga, potimarron)

**DATES À RETENIR** *Dernier délai pour les commandes*  
Noël / **dimanche 15 décembre**  
Nouvel an / **dimanche 22 décembre**

Pour des raisons techniques  
nous ne procédons à aucun changement dans les menus.

Laissez-vous tenter par nos

# produits festifs

## Les volailles festives

Toujours très tendance

Chapon fermier braisé au jus de truffes,  
*la part* **10€**

Poularde fermière au boudin blanc de volaille  
truffé, sauce sylvestre, *la part* **12€**

Dinde farcie braisée aux châtaignes,  
*environ 8 pers.* **55€**

Chapon fermier braisé au jus de truffes,  
*entier, environ 8 pers.* **75€**

## Le gibier

À partir de 4 personnes

Le civet de sanglier **6€**

La mitonnée de biche aux aïelles **6,50€**

Le civet de chevreuil **6,50€**

Le filet mignon de sanglier  
sauce Périgieux **7,50€**

Le baeckeoffe aux trois gibiers,  
*à partir de 8 pers.* **8€**

Le pavé de gigogne de chevreuil  
sauce grand veneur **9€**

**Caviar** Distributeur de la marque CAVIAR DE NEUVIC, *Producteur de caviar français*

# Thiébaud

BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
& TRAITEUR

19, rue de la Xavée  
88200 Remiremont

Tél : 03 29 62 11 00  
contact@charcuterie-thiebaut.fr

[www.charcuterie-thiebaut.fr](http://www.charcuterie-thiebaut.fr)