

menu gourmand

28 €

PAR PERSONNE

Foie gras de canard maison,
garniture aux épices de Noël

Dôme de filets de sole et rouget
au curcuma

Roulade de poularde aux
girolles

Poêlée de légumes anciens

Suggestions

Nos entrées festives

Entremets tiramisu crevettes
et asperges vertes* 4,50€

*Possible en version végétarienne 3,30€

Verrine Saumon-Cabillaud
en gravlax, effiloché de chou blanc 4,90€

Assiette de marbré de ris de
veau, foie gras et joue de porc 10€

Nos plats

Emietté de cerf aux cranberries 8€

Pomponnette de joue de
boeuf sur son nid de pommes de terre
et confit d'échalotes 8€

Thiébaud

BOUCHERIE, CHARCUTERIE
& TRAITEUR

Dates à retenir

Dernier délai
pour les commandes

Noël / **Judi 17 décembre**

Nouvel an / **Dimanche 27 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,
<i>la part</i> | 10€ |
| Suprême de poularde aux morilles,
<i>la part</i> | 12€ |
| Dinde farcie braisée aux châtaignes,
<i>(environ 8 personnes)</i> | 55€ |
| Chapon fermier (entier) braisé au jus de truffes,
<i>(environ 8 personnes)</i> | 75€ |

Le gibier

À partir de 4 personnes

- | | |
|---|-------|
| La mitonnée de biche aux airelles | 6,50€ |
| Le civet de chevreuil | 6,50€ |
| Le filet mignon de sanglier
sauce Périgueux | 7,50€ |
| Le baeckeffe aux trois gibiers,
<i>à partir de 8 personnes</i> | 8€ |

Les prestiges gastronomiques

Caviar DE NEUVIC
Producteur Français

Truffe fraîche Melanosporum
Producteur Français*

*Sous réserve d'un arrivage suffisant

Thiebaut

BOUCHERIE, CHARCUTERIE
& TRAITEUR

19, rue de la Xavée
88200 Remiremont

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

www.charcuterie-thiebaut.fr