

nos menus gourmands

28€



PAR PERSONNE



Assiette de **gourmandises festives**
et confiture d'oignon : Ballotine de Volaille,
filet mignon fumé et filet de poulet fumé

Saint-Jacques à la Bretonne :

Noix de Saint-Jacques, champignons
frais, cabillaud, sauce normande

Rôti de **poularde fermière**,
jus brun réduit

**Mousseline de patate
douce** aux éclats de marrons

31€

PAR PERSONNE



Sphère de **saumon fumé**, pomme
verte, émiette de **cabillaud**

Dariole de crevettes

au cœur coulant de crustacés

Cassolette de **Caille des Vosges** aux
griottes et petits champignons

Mousseline parmentière,
panais au **Yuzu**

Dates à retenir

Dernier délai
pour les commandes



Noël Dimanche 18 décembre 2022

Nouvel an Lundi 26 décembre 2022

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

Merci de votre compréhension

Thiébaud



Thiebaut

NOS PRODUITS FESTIFS



LE GIBIER

à partir de 4 personnes

Mitonnée de cerf aux aïelles

8€

Baeckeoffe de gibiers *

9€

à partir de 8 personnes

* Prêt de la terrine avec caution

prix par pers

COMMENT RESISTER?

La demi langouste parisienne garnie

30€

400gr minimum

prix par pers

LES VOLAILLES FESTIVES

Toujours très tendance

Dinde farcie braisée, aux châtaignes

69€

environ 8 personnes

Chapon fermier entier braisé au jus de truffes

90€

environ 8 personnes

Chapon fermier braisé au jus de truffes

13€

la part

Rôti de poularde aux fruits secs

12€

la part

NOTRE BÉGUIN DU MOMENT

Bun'n'Roll de fleur de dorade

7,20€

et pickles de légumes

19, rue de la Xavée - 88200 Remiremont
Tél. 03 29 62 11 00 - contact@charcuterie-thiebaut.fr

www.charcuterie-thiebaut.fr