

Nos menus gourmands

❧ MENU À 26€ ❧ par personne

Noix de Saint-Jacques, filet de lotte et saumon frais
en terrine marine, crème légère aneth-citron vert

Duo de filets de cabillaud et rouget,
en navarin crevettes et pois gourmands

Chapon de pintade aux figues et foie gras jus émulsionné

Petit panier potager
fenouil tomates confites et mozzarella
flan de potimaron

❧ MENU À 31€ ❧ par personne

Foie gras de canard maison
et son chutney pommes-figues

Filet de sandre sous un fin feuilletage
sauce à l'encre de seiche

Baron de lapereau farci
au ris de veau et son jus réduit

Multicolore de légumes
et gâteau de patates douces et carotte



DATES À RETENIR Dernier délai pour les commandes

Noël / dimanche 17 décembre
Nouvel an / dimanche 24 décembre

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



laissez-vous tenter
par nos produits festifs

Les volailles festives

toujours très tendance

Chapon de pintade aux figues et foie gras, <i>la part</i>	8€
Chapon fermier braisé aux châtaignes, <i>la part</i>	10€
Chapon fermier braisé aux châtaignes, <i>entier, environ 8 pers.</i>	75€
Dinde farcie braisée, <i>environ 8 pers.</i>	45€

Le gibier

À partir de 4 personnes

Prix par pers.

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 Périgueux	7,50€
Le baeckeoffe aux trois gibiers, <i>à partir de 8 pers.</i>	7,50€
Le pavé de gigot de chevreuil sauce grand veneur	9,00€

Caviar

Distributeur de la marque CAVIAR DE NEUVIC
Producteur de caviar français



Thiebaut

BOUCHERIE, CHARCUTERIE
& TRAITEUR

19, rue de la Xavée
88200 Remiremont

Tél : +33 (0)3 29 62 11 00
contact@charcuterie-thiebaut.fr

www.charcuterie-thiebaut.fr