



Terrines et pâtés-croûte

6 Rue Fermat
31000 Toulouse

Commande jusqu'au lundi 19 Décembre pour
retrait le 24 Décembre.

Fermé du 25 au 28 décembre

05.61.44.35.56



Saumon gravlax label rouge maison: 72.00 €/kg

Dressé sur plateau avec pickels maison, blinis, crème citronnée

Saumon fumé label rouge maison : 82.00 €/kg

Dressé sur plateau avec pickels maison, blinis, crème citronnée

Terrine de foie poêlé aux pommes : 96.00 €/kg

chutney et pain d'épice maison

Foie gras nature : 106.00 €/kg

Pâté croûte maison : 55.00 €/kg

Magret, châtaigne, veau et porc BBC, armagnac

Pâté croûte maison : 58.00 €/kg

Ris de veau, morilles et shitaké, veau et porc bbc

Cassolette de noix de St Jacques (3 pces): 11.80 €

Sur lit d'endives, agrumes et gingembre

Bouchée aux fruits de mer : 10.00 €/pce

Bouchée à la reine : Ris de veau et volaille 11.50 €/pce

Canette farcie : Foie gras et armagnac, désossée, farcie et rôtie. 82.00 €/pièce

Rôti de chapon fermier aux marrons: 62.00€/kg

Pintade fermière laquée aux épices de Noël: 42.00€/kg

1/2 Pigeon farci aux champignons, sce morille: 18.80€/Pce

Langouste sauce crustacés: suivant cours

Purée de pomme de terre truffée : 250gr 9.50 €/pce

Risotto aux champignons: 250 g 6.00 €/pce

Ecrasée de butternut aux marrons: 250 gr 5.80 €/Pce

Produits crus sur commande:

Boudin blanc truffé, dinde fermière, pintade chaponnée fermière, chapon fermier ou tradition, canettes.....

Mais aussi des truffes et une sélection de fromages festifs.

Tarifs suivant cours

**Suggestion de
présentation**

