

Panier

Composez votre votre panier gourmand !



Accompagnements savoureux

Gourmandise de châtaignes et champignons à la crème	20,45/kg	—
Gratin de pomme de terre à la truffe	20,95€/kg	—
Pommes aux airelles et son coulis de fruits rouges.	16,95/kg	—

Vous avez d'autres souhaits, n'hésitez pas à nous en faire part.

Afin de vous assurer un service optimal, merci de passer vos commandes avant le 17 décembre

Fromages



Sélection de fromages d'exceptions pour réaliser vos plateaux de fêtes

Demandez conseil à nos vendeurs

Commandes de Noël 2017



Nom :

Prénom :

Téléphone :

Email :

Accompte : €

Date de réception de la commande : /

Commentaires :

Le Marché de Caroline

01 34 46 11 21

Fermeture à 15h les 24 et 31 décembre et fermé les 25-26 dec et les 1-2 janv

Entrées Festives

Foie Gras

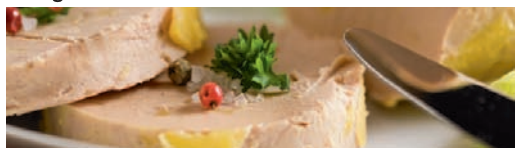
Canards élevés au maïs au cœur de la chalosse dans les

Foie Gras cru éveiné 84,80€/kg —
(selon disponibilité)

Foie gras entier mi-cuit 33,95€/p —
250gr

Nature, Poivre du sichuan,
Piment d'espelette

Foie gras entier mi-cuit 65,60€/p —
500gr



Saumon fumé

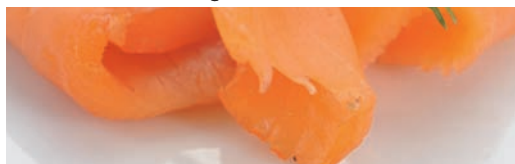
Saumon écossais fumé

artisanalement au Tréport

6 grandes tranches 22,50€ —

10 grandes tranches 36,95€ —

Entier tranché 1kg 57,95€ —



Huitres de Noirmoutier

N°2

2 douzaines 18,60€ —

4 douzaines 35,50€ —

N°3

2 douzaines 16,90€ —

4 douzaines 33,00€ —

Escargots

Escargots x12 6,95€ —

Escargots x48 26,95€ —

Entrées chaudes

Excellence de ris de veau 5,95€
Ris de veau, sauce échalotes et beurre
Maître d'Hôtel.

Cocotte de saumon 6,95
Saumon, gambas et agrumes

Excellence de St Jacques, beurre 6,70€
blanc à la truffe noire

Fraicheur de saumon 3,50€
verrine saumon, roquette, basilic

Aumonière aux queues 4,50€
d'écrevisses

Coquille St Jacques à la 6,95€
Normande

Noix de st Jacques, quenelles de brochet, 5,95€
moules, sauce champignons

Eclair de St Jacques sauce aux 3,95€
truffes noires

Charcuterie fine

Boudin Blanc 15,95€/kg —

Boudin Blanc morilles 17,95€/kg —

Boudin Blanc Truffé 22,45€/kg —

Apéritifs gourmands

Mini bouchées d'escargots 11,45€
x16

Doré de crabe x8 19,60€
Soit 2,45€ pièce

Duo de chorizo et confit de 18,40€
poivrons x8
soit 2,30€ pièce

Duo de gambas et mangue 18,40€
x8
soit 2,30€ pièce

Rotis Semi désossé

Pintade morilles 28,95€/kg —
1,2kg

Pintade raisins/cognac 28,95€/kg —
1,2kg

Poularde foie gras/cèpes 34,95€/kg —
1,6kg

Dinde aux marrons 22,00€/kg —
2,9 - 3,1kg

Canette foie gras/cèpes 30,95€/kg —
1,2 - 1,4kg

Plats cuisinés

Moelleux de chapon 25,45€/kg —
braisé sauce champagne
au jus de morilles

Sauté de biche à 24,45€/kg —
l'Armagnac

Gibiers sauvages

Viande de gibier issue de chasses
en Ile-de-France et Picardie

Roti de cerf (cuissot) 35,70€/kg —
800 gr ou 1,2 kg

Pavé de cerf 40,80€/kg —
2 x 150 gr

Sauté de cerf 23,80€/kg —
800 gr ou 2.5 kg

Roti de chevreuil 49,30€/kg —
800gr ou 1kg

Gigue de chevreuil 28,95€/kg —
1,5 ou 2,5 kg

Roti de sanglier 29,95€/kg —
800 gr ou 1,2 kg

Sauté de sanglier 18,50€/kg —
800 gr ou 2.5 kg

Volailles

Nos volailles nourries aux
céréales sont élevées dans la
Beauce

Dinde Noire 15,80€/kg —
3,8 - 5kg

Chapon 19,60€/kg —
2,5 - 3kg

Oie Blanche 18,65€/kg —
4 -5kg

Poularde 15,70€/kg —
2 - 2.8kg

Pintade chaponée 21,95€/kg —
1,7 - 2kg

Caille Fermière de 18,95€/kg —
Challans

Suprême de chapon 26,90€/kg —
2 pièces

Farce fine 16,95€/kg —

Farce fine forestière 16,95€/kg —

Rotis prêts à cuire

Chapon foie gras/cèpes 36,95€/kg —
1,2 -1,3kg

Chapon 26,45€/kg —
morilles/armagnac
1,2 - 1,4kg

Canette orange 28,95€/kg —
1 - 1,2kg

Pintade cèpes/bolets 25,90€/kg —
1kg

Poularde morilles 34,95€/kg —
800gr - 900gr