

## Les Plats Cuisinés

Sauté de Poularde avec sa Farce Sauce Morilles  
Mijoté de Pintade Sauce Vallée d'Auge  
Cochon de Lait confit aux Fruits d'Hiver  
Souris d'Agneau Façon 7 Heures  
Plancha de Saint Jacques crème d'Ail Linguine  
Homard à l'Armoricaine Linguine  
Choucroute de la Mer Royale Homard-St-Jacques

*Chaque plat prêt sera consigné 30€ Règlement dès la commande.*

## Les Accompagnements

Tatin de ratatouille  
Pomme dauphine  
Effeillé de Pomme de Terre façon Sarladaise  
Gratin dauphinois  
Bavarois au Foie Gras et Pommes  
Bavarois de Légumes Carottes et Céleri  
Purée de Pomme de Terre Truffée 1%

## Sans oublier notre rayon Fromage

### avec nos Spécialités à la Truffe

Ouvert les Lundis 23 et 30 décembre 2024

De 9h à 13h30-14h30 à 18h30

Fermé les Mercredis 25 décembre 2024 et 1<sup>er</sup> Janvier 2025

Dernier délai pour passer les commandes de Noël

Le **Mardi 17 décembre**

et pour le Nouvel An

le **samedi 21 décembre**

Les modifications après ces dates ne seront plus prises en compte.

## **Prise de commande possible**

**par mail :contact@maisongreume.com**

**Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année**

**Maison Gréaume**

**Place Colbert-Mont Saint Aignan-02.35.70.05.11**



## **Noël 2024 et Nouvel An 2025**

### Apéritif

**Les Festifs** : Mini Choux 3 choix :

Ris de Veau Morilles, St Jacques Poireaux ou Saumon curry

**Les Originaux** :

Mini Chou à la Reine, Feuilleté Saucisse

Bouchée Escargot, Crevette Torpedo, Mini Croissant *Speck-Comté*

**Les Classiques** : Croque-monsieur, Allumette Fromage

Escargots de Bourgogne

Mini Boudin Blanc

Mini Boudin Noir

Mini Saucisse Cocktail

### Les Entrées

#### FROIDE

Foie Gras de Canard Frais

Terrines de Foie Gras de Canard maison

**550grs**

**1 Kilo**

Foie Gras de Canard *à la coupe*

Galantine de Volaille *Pistache, Raisins et Foie Gras*

Galantine de Canard *au Foie Gras et Sauternes*

Ballotine de Pintade *aux Figs et Foie Gras*

Pâté en Croûte de Volaille et Pistaches

Pâté en Croûte de Canard au Foie Gras

Homard Royal : *queue de Homard entière*

#### CHAUDE

Cassolette Ris de veau sauce Morilles

Cassolette St Jacques, Homard crème de Potiron et Chorizo

Feuilleté de Homard et Petits Légumes

Feuilleté de St Jacques aux Poireaux

Feuilleté de Ris de Veau aux Morilles

Coquille Saint-Jacques Bretonne *ail, persil*

Vol au vent aux Ris de Veau et Morilles

Bouchée Océane *St Jacques saumon crevette*

Boudin blanc Nature

Boudin blanc Richelieu Ris de veau, Trompettes

Boudin blanc aux Girolles

Boudin blanc aux Foie Gras



## Nos Spécialités

### **VOLAILLE**

Rôti de Poularde aux Morilles  
Rôti de Poularde aux Pommes  
Rôti de Poularde aux Fruits d'Hiver

### **VEAU**

Rôti de veau dans le Cœur de Quasi ou le Filet Mignon 2 façons :  
*Au Beurre de Morilles ou Beurre de Thym et Romarin*  
Rôti de veau Royal *duxelles de champignons, lonzo, comté*  
Rôti de veau « Corse » façon Orloff *lonzo, comté*

### **AGNEAU**

#### **Gigot traditionnel**

*Entier 8/12 pers 44.50€/kg      Raccourci 6/8 pers*

#### **Noix d'agneau et sa souris 5/7 pers**

#### **Souris d'agneau**

*Nature ou marinée aux Piments d'Espelette*

#### **Gigot d'agneau de Lait 4/6 pers**

*Nature ou mariné aux Piments d'Espelette*

### **BOEUF**

Pavé de Filet de Bœuf nature « Chateaubriand »  
Rôti de Filet de Bœuf

#### **Les pièces à Griller**

Côte de Bœuf affinée entre 30 et 40 jours  
Cœur d'Aloyau à griller nature ou mariné à l'échalote

#### **Les pièces à Rôtir nature**

*Au Beurre Maître d'Hôtel ou Beurre de Morilles*

Rôti de Cœur de Rumsteck  
Rôti de Cœur d'Aloyau

### **COCHON DE LAIT**

Noisette de cochon de lait *au beurre de Thym et Romarin*  
Carré de cochon de lait *mariné aux piments d'Espelette*  
Jambon de cochon de lait 8/10 pers

### **COCHON affiné 3 semaines**

Filet Mignon de porc en Spécialités 3 choix :

*Forestier Crème de Girolles et beurre de Morilles*  
*Pruneaux Lardons Miel*  
*Italien Tomates Mozzarella*

Carré de Porc *mariné*

*aux tomates, basilic et piments d'Espelette*

## Les Volailles d'Exception

Dinde de Bresse Miéral®  
Chapon de Bresse roulé *sur commande*  
Poularde de Bresse roulée *sur commande*  
Poularde de Bresse Miéral®  
Oie de Bresse Miéral®

## Les Volailles Festives

Dinde des Dombes Miéral®  
Chapon Prince des Dombes Miéral®  
Poularde des Dombes Miéral®  
Chapon de Pintade de Bresse Miéral®  
Canette Prince des Dombes Miéral®  
Jeune Pigeon *environ 0.500/0.600grs*  
Caille  
Caille Farcie  
Magret de Canard

## Les Farces

Farce Nature  
Farce Truffée 1.5%  
Farce aux Fruits d'Hiver  
*abricots-pruneaux-figues-châtaignes*

## Le Gibier

Gigue de Chevreuil *traditionnelle 7 à 10 pers*  
Filet de Chevreuil  
Rôti de Filet de Biche  
Pavé de Filet de Biche  
Gigue de Jeune Sanglier  
Filet de Sanglier

## Les Sauces

Sauce Venaison *environ 0.080grs/pers*  
Sauce Vallée d'Auge  
Sauce aux Morilles