BUFFET - 24,00 €/ pers

(salades, terrine, poisson, viandes, fromages — sans pain)

4 SALADES

- Salade fraîcheur - (A*vocat, cœur de palmier, fond d'artichaut, maïs, olives, tomate)*
- Salade de pomme de terre aux deux saumons **-** *(fumé et cuit, oignon rouge, persil)*
- Salade de pâtes - (mini penné, tomate confite, olives noires, mozzarella, roquette)
- Salade de semoule à l'abricot et emmental parfum d'orient

1 TERRINE

- Terrine marbrée de poisson



1 POISSON

- Filet de sole farci aux légumes

2 VIANDES

- Mignon de porc farci au foie gras
- Volaille farcie aux champignons et marrons

PLATEAU DE FROMAGES

(camembert, comté, chèvre, brie de Meaux)

OPTIONS :

- Cocktail (se reporter à la page 2)
- Supplément foie gras (option buffet)..... 6.25 €/pers
- Supplément saumon fumé (option buffet)..... 3.20 €/pers
- Supplément saumon gravelax (option buffet)..... 3.20 €/pers



avotregout.fr

12 rue de Gamilly- 27200 Vernon

Avotre Goût

Carte Des Fêtes

2026

(*) Pour ces occasions, vos commandes sont à retirer à notre laboratoire

02 32 54 01 91

contact@avotregout.fr

Merci de passer commande au plus tard le 19 décembre pour noël et le 26 décembre pour le réveillon du nouvel an

COCKTAIL

- Mini burger lentilles et chèvre ..... 3.30 € ✓
- Mini burger de canard confit, oignon rouge..... 3.30 €
- Mini burger de volaille au cumin et camembert..... 3.30 €
- Wraps magret fumé, compotée d'oignon et granit Smith..... 1.20 €
- Verrine de butternut, éclat de châtaigne et foie gras..... 2.00 €
- Financier à l'épinard, houmous à la féta..... 1.20 € ✓
- Cuillère de purée de panais à l'huile de truffe et rouget..... 1.80 €
- Lentille de la p'tite ferme d'Eloïse en gelée,foie gras sur sablé..... 1.20 €
- Hot dog..... 2.00 €
- Quiche de chèvre et miel..... 1.20 € ✓
- Stick croque jambon au comté ..... 1.20 €

PANIER DE LÉGUMES CRUS .....1.90 €/pers

Fromage blanc à la ciboulette *minimum 10 pers* ✓



FOIE GRAS : spécialité du chef 129.00 €/ kg

SAUMON FUME : Fumé maison 90,00 €/ kg

GRAVELAX DE SAUMON : maison 80,00 €/ kg

PAINS SURPRISES - 48.00 €/pièce

(60 sandwichs)

Végétarien ✓	Poisson	Viande
• Chèvre olive noire • Légumes à la provençale • Fourme d'Ambert et noix	• Mousse de saumon • Rillettes de thon • Rillettes de maquereau	• Rillettes de porc • Caviar d'aubergine & Coppa • Fourme d'Ambert jambon cru

✓ Végétarien

ENTRÉES

- Nougat de foie gras et jambon serrano, chutney de framboise..... 10.50 €
- Cassolette de St Jacques et crevette, purée de panais, crème de crustacés..... 13.00 €
- Dôme de saumon frais et fumé aux légumes, crème ciboulette..... 9.00 €
- Ballotine de canard frais et fumé, rillette de canard au foie gras..... 8.00 €
- Céviché de thon à la Tahitienne, au poivre de Kampot..... 8.50 €
- Foie gras et son chutney..... 10.50 €
- Pastillas de caille aux épices et raisin..... 8.50 €
- Panacotta au chèvre et péquillos, chips de sarrasin ..... 7.00 € ✓
- Foie gras, duo de poire et topinambour sur brioche..... 11.50 €
- Ris de veau pané, poêlé de légumes de saison, jus aux morilles..... 12.50 €

POISSON

- Risotto safrané, filet de sole et moule .....12.00 €
- Dorade farcie aux girolles, jus des sous-bois aux herbes fraîches ..... 14.50 €
- Poêlée de St Jacques et Gambas flambée au whisky, crème de crustacés..... 15.50 €
- Tournedos de saumon farci au potiron et châtaignes, sauce crème à l'estragon .....13.50 €
- Corolle de Julienne au curry, sauce champagne et yuzu ..... 12.80 €

VIANDE

- Tournedos de dinde farci au foie gras et crème de girolles..... 11.00 €
- Ballotine de poulet de l'Eure farci à la châtaigne, jus de volaille à l'huile de noisette..... 11.50 €
- Cuisse de chapon farcie à la pistache, crème de morille ..... 12.00 €
- Tournedos de mignon de porc, jus façon bourguignon et cèpe..... 10.00 €
- Gigotin de pintade farci aux figues, jus aux 4 épices ..... 10.00 €
- Risotto au potiron et chataîgnes, crème de parmesan ..... 11.00 € ✓

GARNITURE

- Gratin de pomme de terre aux girolles..... 3.60 €
- Gratin dauphinois..... 3.40 €
- Poêlée de légumes..... 3.20 €
- Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe..... 4.00 €
- Purée de panais..... 4.50 €
- Purée de céleri..... 3.50 €
- Risotto nature..... 2.80 €
- Grenaille au thym..... 3.10 €
- Purée de patate douce..... 3.00 €
- Riz aux légumes..... 2.90 €
- Écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches..... 3.40 €

✓ Végétarien

LES MENUS

MENU 1

Dôme de saumon frais et fumé aux légumes, crème ciboulette

Tournedos de dinde farci au foie gras et crème de girolles
Grenaille au thym

22 €

MENU 2

Nougat de foie gras et jambon serrano, chutney de framboise

Corolle de Julienne au curry, sauce champagne et yuzu

Ballotine de poulet de l'Eure farci à la châtaigne, jus de volaille à l'huile de noisette
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

OU

Tournedos de saumon farci au potiron et châtaignes,
sauce crème à l'estragon
Poêlée de légumes

32 €



MENU ENFANT

Saumon fumé sur blinis

Filet de poulet à la normande
Ecrasé de pomme de terre

17.50 €

ROTISSERIE

Chapon fermier de Normandie – Label Rouge *(10 personnes)* ..... 84.00 €
Pintade fermière – Label Rouge *(6 personnes)* ..... 44.00 €
Poularde de pays *(8 personnes)* ..... 68.00 €
Chapon pintade *(8 personnes)* ..... 86.00 €

Sauces au choix : (100 g pour 2 personnes) ..... 3.10 €

- Crème de girolles
- Crème de morilles
- Jus de volaille à l'huile de noisettes

Garnitures : (se reporter à la page 5)

