



Traiteur à emporter

24 & 25 décembre 2022

Commandes jusqu'au 20 décembre
Retrait sur place le 24 & 25 décembre
sur rendez-vous.

11, rue de la porte Bouqueyre
33330 SAINT-ÉMILION

Sous réserve des quantités disponibles
lors de la commande.

Commandez par téléphone :

05 57 24 69 71

07 60 66 01 04

ou par mail :

restaurant.huitrier.pie@gmail.com

Menu festif

Amuses-bouche

Saint-Jacques gratinées au vieux Comté,
à la Normande, butternut de la ferme du Cluzet
& algues BIO bretonnes

Chapon de monsieur Labrouche en deux cuissons;
le blanc piqué aux truffes
& la cuisse farcie confite au jus ;
tourte de pomme-de-terre

Bûche à la châtaigne du Périgord
mousse aux marrons confits, riz au lait à l'ancienne
à la vanille de Taha'a & agrumes confits

Mignardises

Menu - 74€

Menu - 80€

avec sélection de 3 fromages & confiture maison

*Le pain est inclus dans le menu.
Menu enfant sur demande.*

À la carte

PLATEAUX APÉRITIFS « PRESTIGE »

12 pièces - 12 € 24 pièces - 24 € 36 pièces - 36€

Maki de truite fumée, crème crue & œufs de truite

Barbajans aux légumes d'hiver & fromage frais

Mini-pâté croûte au cochon Noir de Bigorre

ENTRÉES

Boudin blanc maison aux brisures de truffes 10 €

Truite Arc-en-Ciel Ikejime de la ferme du Ciron fumée par nos soins, crème herbacée & segments d'agrumes 14 €

Pâté - en - croûte du Chef au ris de veau, volaille fermière, foie gras du Sud-ouest, pickels de légumes & mâche 14 €

Saint-Jacques gratinées au vieux Comté, à la Normande, butternut de la ferme du Cluzet & algues BIO bretonnes 16 €

PLATS

Risotto à la truffe noire du pays, parmesan & pousses 22 €

Blanquette de lotte au vin jaune, légumes d'hiver, shiitaké BIO 26 €

Chapon de monsieur Labrousche en deux cuissons; le blanc piqué aux truffes & la cuisse farcie confite au jus ; tourte de pomme-de-terre 30 €

Le célèbre « Lièvre à la Royale » dans l'esprit d'Antonin Carême gnocchis aux truffes noires 38 €

BÛCHES

Bûche au chocolat Grand Cru 66%
Crème à la mascarpone & vanille de Taha'a, griottes confites & brownie au chocolat

Bûche à la châtaigne du Périgord
mousse aux marrons confits, riz au lait à l'ancienne à la vanille de Taha'a & agrumes confits

Bûche pour 4 - 20 € / pour 6 - 30 € / pour 8 - 40 €

PLATEAUX MIGNARDISES « GOURMAND »

12 pièces - 9 € 24 pièces - 18 € 36 pièces - 27 €

Caramel mou au chocolat noir

Amaretti

Pâte de fruits aux agrumes