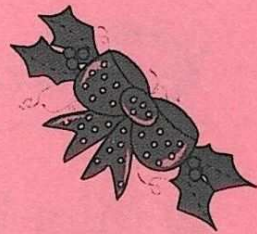
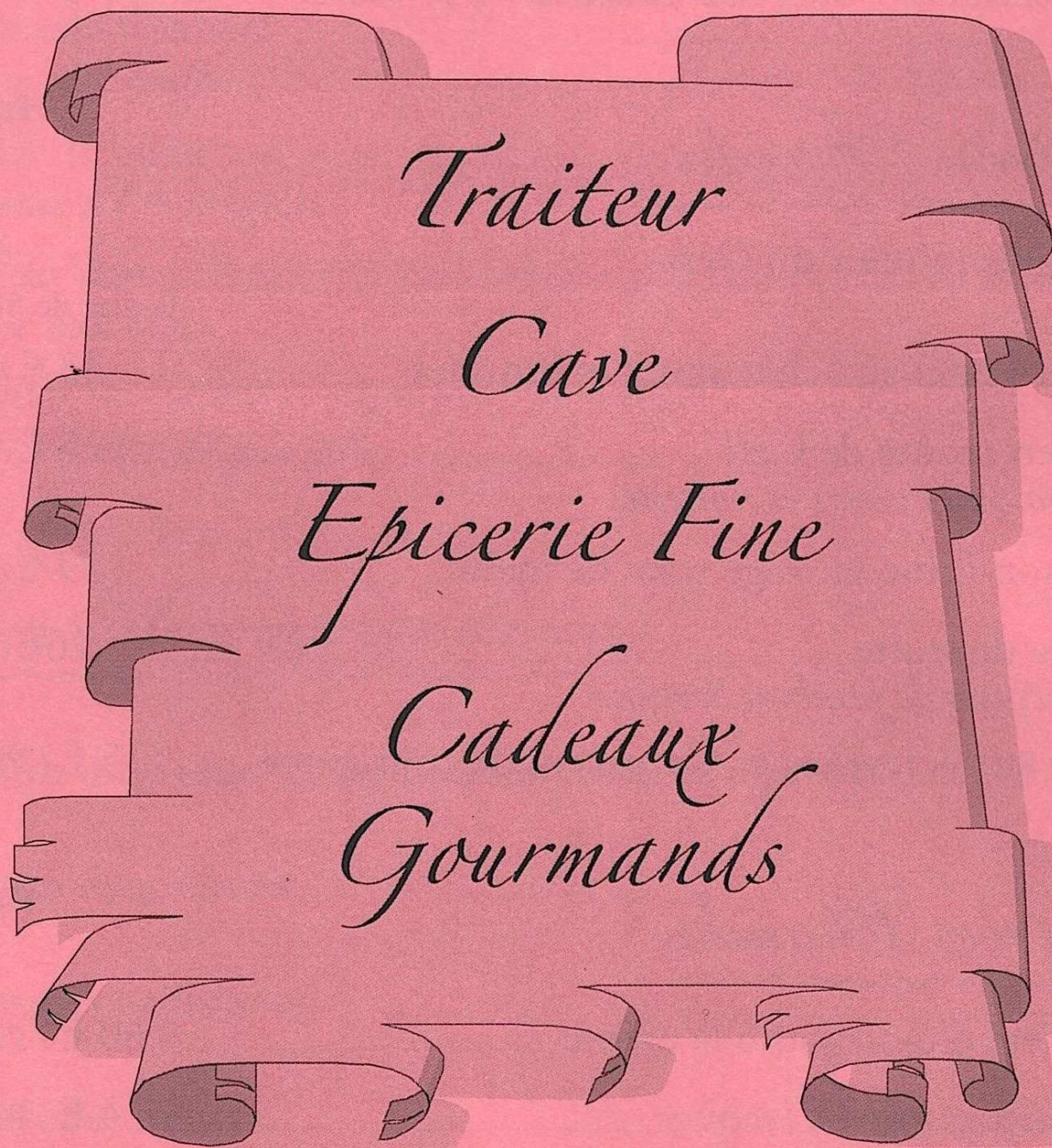


# *Le Grignoton*



*3, Rue A. Manceau - 77360 VAIRES-SUR-MARNE*

*Tél. : 01.60.20.56.24 - [www.legrignoton.fr](http://www.legrignoton.fr)*



*vous propose pour les fêtes  
de 2010 .....*

## Cocktails et Apéritifs

---



20 Mini-Brioches, 4 variétés .....	20 € / le plateau
<i>Mousse de canard au porto, Rillettes aux 2 saumons</i> <i>Rillettes au crabe et au fenouil,</i> <i>Fromage de chèvre et noisette</i>	
Pain complet « Surprise Créative » (40 toasts) .....	34 € / Pièce

## Entrées Froides

---



Foie gras mi-cuit du Gers .....	6 €
	la part de 50 g
Canard farci aux châtaignes et morilles .....	33 € / kg
Pâté en croûte de Cerf .....	25 € / kg
<i>aux pommes vertes et noisettes</i>	
Saumon fumé sauvage tranché main .....	59 € / kg
Bûche de truite .....	26€ / kg
<i>aux pépites de jambon Serrano</i>	
Bulle aux écrevisses et Carpaccio de courgettes .....	5 € / Pièce

## Entrées Chaudes

---



Feuilleté d'escargots à la crème .....	3,60 € / Pièce
Croustillant de St Jacques .....	4 € / Pièce
Persillade de cuisses de grenouilles en étouffade .....	5 € / Pièce
Coquille St Jacques à la normande .....	6 € / Pièce
Escargots de Bourgogne .....	6,20 € / la douzaine

## Coeur de Repas



Filet de Saint-Pierre aux écrevisses .....	35 €
<i>sauce pineau</i> .....	le kg
Pavé de Turbot braisé au thym .....	31 €
<i>sauce sauternes</i> .....	le kg
Poularde fermière .....	24 €
<i>sauce aux truffes</i> .....	le kg
Sauté de biche .....	22 €
<i>mariné à l'Armagnac</i> .....	le kg
Ris de Veau .....	36 €
<i>sauce aux cèpes</i> .....	le kg
Magret de canard (1 magret pour 2 personnes) .....	52 €
<i>farcé au bloc de foie gras</i> .....	le kg

## Les Accompagnements



Gratin individuel de pommes de terre aux girolles .....	3,70 €
.....	le kg
Gratin dauphinois .....	13 €
.....	pièce
Pommes paillassons .....	14 €
.....	le kg
Marrons confits .....	18,50 €
.....	le kg
Pommes aux airelles .....	17,60 €
.....	le kg
Fricassée de cèpes .....	45 €
.....	le kg

## *Plateau de Fromages (et ses confits)*



A composer sur place selon vos goûts :

*Brie, Roquefort, Comté, Morbier, Epoisses,  
Amis du Chambertin, Selles-sur-mer,  
Saint Nectaire, Reblochon, Münster...*

## *Desserts glacés*



Bûche Périgourdine ..... 45 €

*Mousse café, noix, praliné et truffé chocolat.* (10 parts)

Bûche ivoire ..... 30 €

*Crème glacée vanille de l'île Maurice,  
éclats de nougatine, crème glacée au chocolat,  
enrobage pralin.* (6 parts)

*Côté vins, champagnes, alcools,  
Christophe vous conseillera pour les meilleurs accords*

*Merci de passer vos commandes pour Noël jusqu'au jeudi 16 décembre.  
Pour la Saint Sylvestre et Jour de l'An jusqu'au jeudi 23 décembre.*