

!!! AUCUNE COMMANDE PAR MAIL OU TÉLÉPHONE !!!
!!! ACOMPTE POUR TOUTE COMMANDE !!!



- ✓ LES AMUSE BOUCHES (la pièce)
 - Le Zakouski Chaud.....1.05 €
 - Le Trio de Verrines Froides du Chef.....6.75 €
 - Le ½ Sandwiche Garni.....1.65 €
- ✓ LES SPECIALITES (les 100 grammes)
 - Le Saumon Frais.....4.35 €
 - Le Saumon Fumé Extra Doux 1^{er} choix Maison.....6.65 €
 - Le Pâté des Trois Poissons Maison.....(1).....6.75 €
 - Le Pâté de Lièvre aux Mandarines et Pistaches.....(1).....3.50 €
 - Le Foie Gras d'Oie Fourré de Figues Fraîches.....(2).....14.50 €
 - Le Foie Gras Frais Fait Maison.....(2).....14.50 €
 - (1) 100 g dressé sur assiette alu, avec légère garniture + 1.75 €
 - (2) 50/60 g " " " " " " " " poids + 1.75 €

✓ LES ENTREMETS CHAUDS (par personne)

- La ½ Homard Thermidor, Fondue de Courgette et Tomateprix du jour
 - La Cassolette de Turban de Sole et Saumon, Sauce Dieppoise Crevettes Grises et Julienne de Fenouil17.50 €
(caution cassolette comprise 5.00€)
 - La Besace de Foie Gras, Cuisse de Canard Fumée et Confit, Confit d'Oignons et Pomme Jonagold, Sauce Guillaume Tell.....13.50 €
 - La Croquette de Crevettes Grise... (conseillé 2/pers.)pièce...1.85 €
- Et pour accompagner les Ravioles UPIGNAC de Foie Gras ou de Homard, les Sauces, Nantua ou Guillaume Tellle litre... 3.95 €

✓ LES PLATS DE RESISTANCE

- Le Turban de Sole et Saumon, La Sauce au Vin Blanc et Cresson, Ecrevisses, et sa Poêlée de Légumes.....13.50 €
- La Gigue de Cerf en Civet, à ma Façon, très agréable et doux, et son accompagnement.....15.95 €
- Le Célèbre Filet de Biche, la Classique Grand Veneur et les Garnitures.....20.95 €
- Le Tranché de Magret de Canard Sauce Bigarade, La Salade d'Orange et de Citron Vert.....16.95 €

✓ LES ACCOMPAGNEMENTS

- La Pomme Croquette.....0.45 €
- Le Gratin Dauphinois Fait Maison.....4.85 €
- Les Gaufrettes Parmentière au Gros Sel3.25 €

✓ EN FIN DE PARCOURS

- La Bouquette avec ou sans Raisins.....1.35 €
- Les Trois Profiteroles Fourrées de Crème Pâtissière, et Nappées de Chocolat4.95 €
- La Bûche de Noël au Moka Parfumée au Rhum..... selon
- Le Cœur de Nouvel An Pralin Aromatisé au Kirsch.....grosseur

LES MENUS

❖ Le Menu Réveillon

- Le Méli-Mélo
- Et ses Garnitures
- La Crème Potiron

Les Turbans de Sole et Saumon
Sauce Dieppoise et Crevettes Grises

La Biche , Filet et Civet et ses deux Sauces
Ses Fruits des Fagnes

La Bûche de Noël Moka ou
Le Cœur de la Saint Sylvestre

Menu 1. (Chaud Réveillon).....42.50 €

NB : la Garniture de Pommes de Terre est comprise dans les menus et est à préciser lors de la commande

❖ Le Buffet Réveillon

- Le ½ Saumon à la Parisienne
- Le Jambon de Parme et son Melon
- Le Cochon de Lait – La Dinde Farcie
- La Terrine de Gibier
- Le Choix de Charcuteries du Réveillon
- Les Huit Saladiers de Crudités

Menu 2. (Buffet Réveillon) (- de 12 pers)....25.80 €

(+ de 12 pers)....21.95 €

❖ Le Réveillon Terre Mer

- (en complément au Buffet Réveillon)
- Le Miroir de Poissons Fumés
- La ½ Tomate Crevettes Grises
- Le ½ Œuf Farci au Thon
- Le Riz aux Fruits de Mers

Menu 3. (Buffet Terre & Mer).....25.80 +9.50 €

(+ de 12 pers)21.95 + 8.50 €

Et pourquoi ne pas faire un tour du côté du

Comptoir « UPIGNAC » et de ses produits.....

Il est prudent de réserver

✓ LE HORS D'ŒUVRE (la pièce)

- Le ½ Homard à la Parisienne.....Prix du jour
- La Coquille de Saumon Frais... (caution comprise .0.10 €).....5.60 €
- La Coquille de Chair de Crabe...(caution comprise.0.10 €) .6.60 €
- Le Méli-Mélo de Truite Fumée et Saumon Frais et Fumé Au Citron Vert et ses Accompagnements 8.50 €
- Le ½ Melon aux Scampi et Grosses Crevettes9.50 €
- La Tourelle de Coppa de Biche Fumé, Quinoa, Tomate Concassée et Emulsion à la Truffe..... 8.75 €

✓ LES POTAGES (le ½ litre / le litre)

- La Crème de Potiron du Jardin, le Ciselé de Jambon d'Ardenne, Le duo de dés, Tomate et Potiron.....4.90 / 8.90 €
- La Bisque de Homard Fraîche Maison et Chair de Homard Crémée.....6.75 / 11.95 €

10 % de REMISE sur votre COMMANDE

passée avant le vendredi 17 h. (le 19 ou le 6/12)

**N'OUBLIEZ PAS DE PASSER VOS COMMANDES
AU PLUS TARD LES 20 ET 27 DECEMBRE.**