



Fêtes de fin d'année 2022

Tel 03 24 38 42 05
boutique@demoizet.fr

OUVERTURE

Du Lundi 19 au Samedi 31
de 08:00 à 18:00
Les 24 et 31 Décembre
fermeture à 17:00

FERMETURE

Dimanche 25 Décembre
Dimanche 1 Janvier
Lundi 2 Janvier

Apéritifs

LE FRIAND À RÉCHAUFFER ET À PARTAGER

Boudin Blanc Comté 7€70

Viande Pur Porc 7€70

Boudin Blanc Pommes et Foie Gras 12€

NAVETTE GARNIES ASSORTIMENT 12 PIÈCES

Rillettes de saumon, Rillettes de Jambon de Reims,
Tartinable de boudin Blanc, Fromage Frais. 12 €

LE PLATEAU DE PETITS FOURS À SERVIR CHAUD

(30 pièces env - pour 5/6 pers) 16€



Entrées *froides*

Le Foie Gras de Canard Maison au Ratafia* 7€00/pers (50g) ou à la coupe 97 €/kg

Le Saumon Fumé Maison* 7€60/pers sur plat (120g) ou à la coupe 55€/kg

Saumon en Bellevue sur plat** 12€/ pers *Entrées servies sur plat avec décors

**Entrées composées de 2 belles tranches, tomates garnies, crevettes, servies sur plat avec décors.

Entrées *chaudes*

La Coquille Normande aux St Jacques 6€50 pièce

Croustade de Fruits de Mer 6€50 pièce

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne 9€80 la douzaine

Bouchée à la Reine 4€80 la pièce



Plat Principal

Le Filet de Bœuf Rossini, escalope de foie gras, pomme de terre en paillason et fagot d'haricots verts 17€50 /la part

Filet de saint Pierre sur fondue de poireaux sauce au Noilly Prat 14€50 /la part

Spécialités à partager

LE COUSSIN RETHÉLOIS

Notre fameuse farce au Boudin Blanc, garnie de généreux morceaux de Foie Gras de Canard, Ris de Veau et Morilles.

Petit pour 4/6 personnes environ 50€ Prix au kilo 40€/kg

Grand Pour 6/8 personnes environ 70€ Prix au kilo 40€/kg



..... LE CROUSTILLANT AUX GRAINES

Succulente farce Pur Porc, Foie Gras, graines, raisins secs, feuilletage maison.

Pour 4 Personnes environ 25€ Prix au kilo 38€/kg

LE PETIT TONNEAU AU FOIE GRAS

Notre délicieuse farce Pur Porc, Foie Gras de Canard et Truffe.

Pour 5/8 Personnes environ 50€ Prix au kilo 38€/kg



& Toujours le classique

BOUDIN BLANC DE RETHEL

Nature 14,50€/kg Forestier 14,70€/kg

Truffé - aux Morilles - aux Cèpes - au Foie Gras 23€/kg

Boudin Blanc Cocktail 4,50€/La Barquette



Conseils de réchauffage :

Au four, à 150°C - recouvrir vos plats d'une feuille aluminium - Entre 20 et 45 minutes selon la consistance de vos plats.

Douceur *pour finir en Beauté*

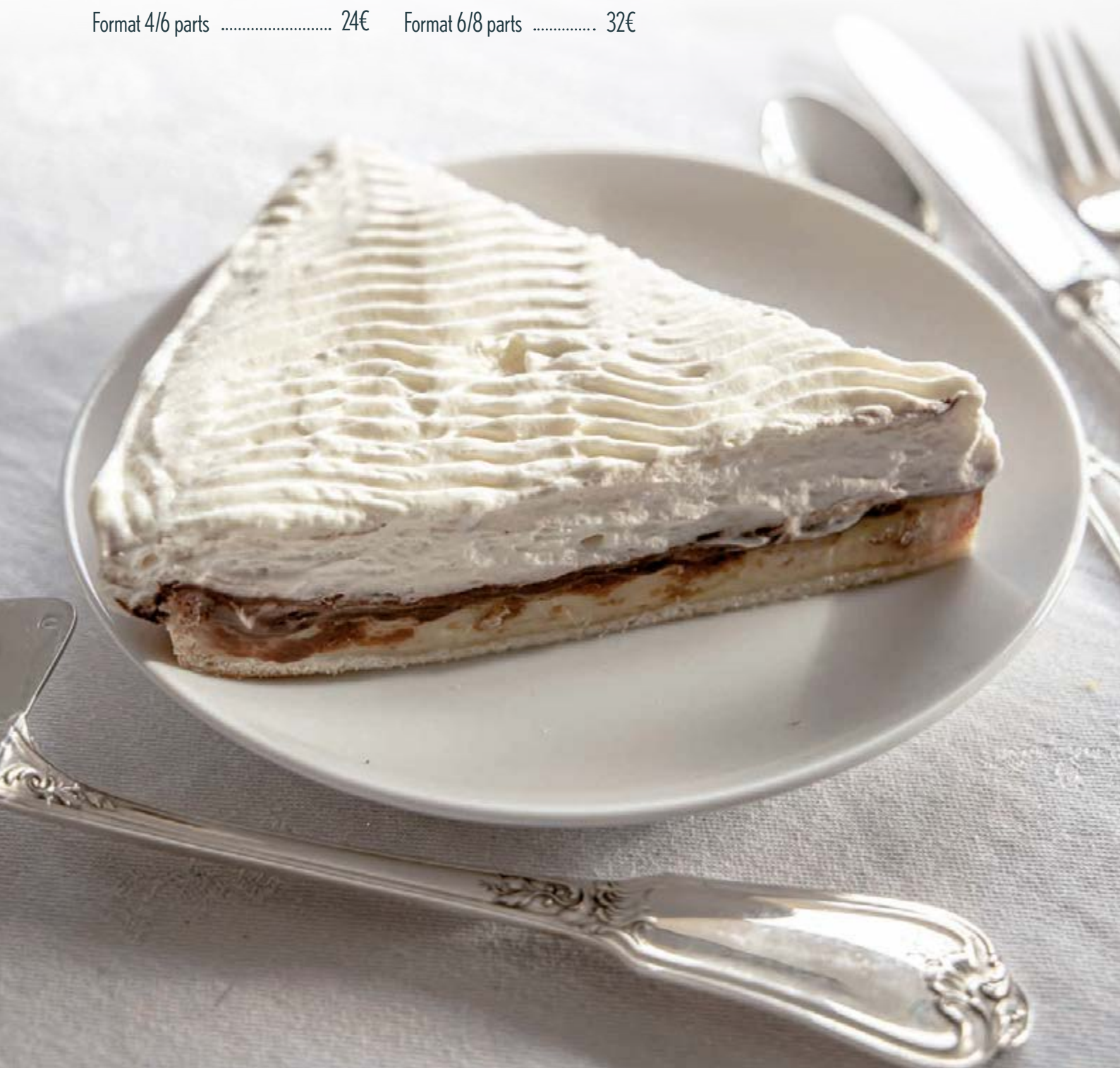
LA TARTE CHOC ORANGE

Sur fond de crème pâtissière au pain d'épice, un lit de ganache chocolat aux écorces d'oranges confites et couverture de chantilly légère.

Format 4/6 parts 24€ Format 6/8 parts 32€

LA TARTE FORÊT NOIRE

Sur fond de pâte levée, une crème au chocolat fondant des cerises Amarena, génoise moelleuse au chocolat, une crème montée aux copeaux de chocolat..



Compte tenu des difficultés du marché actuel à être approvisionné, nous disposons d'un stock limité.

Nous vous conseillons de réserver au plus tôt. Au delà de ce stock, nous ne pouvons pas garantir le tarif annoncé, nous vous préviendrons si ceux-ci devaient évoluer.