

MENU DE



20

NOËL

24

AU
COCHON D'ORÉ

Les Spécialités

- Boudin blanc · 16,80 €/kg
- Boudin blanc forestier · 23,80 €/kg
- Boudin blanc Saint-Jacques · 28,80 €/kg
- Boudin blanc truffé · 32,80 €/kg
- Saumon fumé · 64,80 €/kg
- Cochon de lait farci · 28,80 €/kg

Les Viandes Crues

- Filet de bœuf ou tournedos · 39,90 €/kg
- Filet de bœuf en brioche · 45,90 €/kg
- Filet mignon de veau · 39,90 €/kg
- Rôti de veau Orloff ou aux fruits secs · 28,80 €/kg
- Filet mignon de porc farci
(fruits secs, Orloff, chorizo, légumes, camembert, chèvre) · 24,80 €/kg
- Rôti de porc (échine ou filet) · 13,80 €/kg

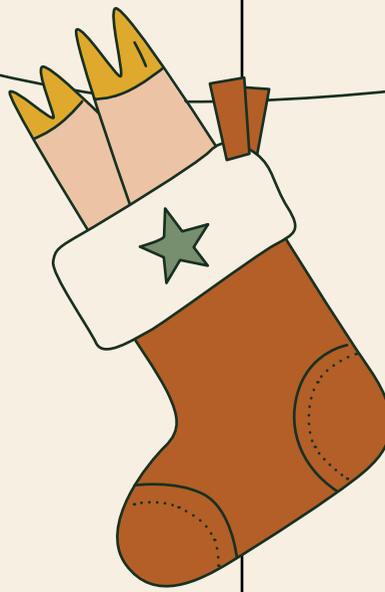
Les Volailles Festives

(commande max le 15 décembre)

- Chapon fermier · 19,90 €/kg
- Pintade fermière · 14,90 €/kg
- Dinde fermière · 21,90 €/kg
- Poulet de Bresse IGP · 29,90 €/kg
- Rôti de dinde · 16,90 €/kg
- Rôti de pintade · 17,90 €/kg
- Rôti de chapon · 24,90 €/kg
- Coq faisane · 11,90 €/pièce
- Poule faisane · 9,90 €/pièce
- Caille · 3,90 €/pièce
- Perdreaux · 7,90 €/pièce

Les Farces

- Farce persillée · 14,90 €/kg
- Farce trois viandes (porc, veau, bœuf) · 18,90 €/kg
- Farce de Noël aux marrons · 17,90 €/kg
- Farce morilles, foie gras et figues fraîches · 26,90 €/kg



L'Apéritif · 8,00 €

- 3 petits fours salés
- 1 verrine figue et foie gras
- 1 verrine ricotta, saumon fumé et aneth
- 1 tortilla poire et jambon fumé
- 1 tortilla aux légumes

Les Entrées

Côté Mer

- Entremets de langouste aux petits légumes · 4,50 €
- Coquille Saint-Jacques nature ou à la provençale · 5,20 €
- Crumble de fondue de poireaux et Saint-Jacques · 5,20 €

Côté Terre

- Pâté en croûte au foie gras d'oie · 3,50 €
- Galantine de pintade · 3,50 €
- Escargots de Bourgogne · 7,90 €/douzaine

Les Plats

(2 accompagnements au choix)

Côté Mer

- Filet de sandre, sauce beurre blanc · 12,80 €
- Sauté de lotte à l'armoricaine · 14,80 €
- Dos de cabillaud, sauce crémeuse balsamique · 11,80 €

Côté Terre

- Caille rôtie farcie au foie gras, sauce aux airelles · 14,80 €
- Pavé de chevreuil, sauce grand veneur · 17,80 €
- Fondant de pintadeaux, sauce forestière · 11,80 €

Les Accompagnements

- Fondant de pommes de terre cœur truffé
- Poêlée de champignons forestiers
- Fagots de haricots (x2)
- Poêlée de légumes oubliés
- Fondue de poireaux
- Curry de chou-fleur au lait de coco et noix de cajou

suite du menu au dos →

Les Desserts (bûches ou entremets)

- Intense (mousse au chocolat et feuilletine) · 3,40€
- Le Lichou (vanille, caramel au beurre salé, sablé, nougatine) · 3,40€
- Multifruits (mouseline et fruits de saison) · 3,40€
- Omelette Norvégienne · 3,40€

Les Suppléments Cocktail

- Petits fours salés · 0,75€
- Canapés · 0,90€
- Pain surprise 64 toasts · 38€
- Plateau de boudin noir et noix fumées · 1,10€/part
- Rillettes de thon · 17,90 €/kg
- Rillettes de saumon · 20,90 €/kg
- Foie gras maison · 148 €/kg
- Mini pâté en croûte morilles / foie gras 6 personnes · 15,00€/pièce
- Cake apéritif (jambon, olive, noix ou fromage) · 6,80€/pièce

Les Accompagnements Hors Plat

- Fondant de pommes de terre cœur truffé · 3,00€/part
- Poêlée de champignons forestiers · 3,00€/part
- Fagots de haricots (x2) · 3,00€/part
- Poêlée de légumes oubliés · 3,00€/part
- Fondue de poireaux · 3,00€/part
- Curry de chou-fleur au lait de coco et noix de cajou · 3,00€/part

L'équipe du Cochon Doré
vous souhaite
de bonnes fêtes de fin d'année



*CAU
COCHON DORÉ*

Bon de commande

Nom et prénom :

Commande à préparer pour le / / 2024

Adresse :

Téléphone :

Email :

Quantités
souhaitées

Spécialités	Boudin blanc · 16,80 €/kg		
	Boudin blanc forestier · 23,80 €/kg		
	Boudin blanc Saint-Jacques · 28,80 €/kg		
	Boudin blanc truffé · 32,80 €/kg		
	Saumon fumé · 64,80 €/kg	tranches	
	Cochon de lait farci · 28,80 €/kg	pers.	
Viandes Crues	Filet de bœuf ou tournedos · 39,90 €/kg	pers.	
	Filet de bœuf en brioche · 45,90 €/kg	pers.	
	Filet mignon de veau · 39,90 €/kg	pers.	
	Rôti de veau Orloff ou aux fruits secs · 28,80 €/kg	pers.	
	Filet mignon de porc farci (fruits secs, Orloff, chorizo, légumes, camembert, chèvre) · 24,80 €/kg	pers.	
Volailles Festives	Rôti de porc (échine ou filet) · 13,80 €/kg	pers.	
	Chapon fermier · 19,90 €/kg	pers.	
	Pintade fermière · 14,90 €/kg	pers.	
	Dinde fermière · 21,90 €/kg	pers.	
	Poulet de Bresse IGP · 29,90 €/kg	pers.	
	Rôti de dinde · 16,90 €/kg	pers.	
	Rôti de pintade · 17,90 €/kg	pers.	
	Rôti de chapon · 24,90 €/kg	pers.	
	Coq faisán · 11,90 €/pièce		
	Poule faisane · 9,90 €/pièce		
	Caille · 3,90 €/pièce		
	Perdreux · 7,90 €/pièce		
	Farces	Farce persillée · 14,90 €/kg	kg
		Farce trois viandes (porc, veau, bœuf) · 18,90 €/kg	kg
		Farce de Noël aux marrons · 17,90 €/kg	kg
Farce morilles, foie gras et figues fraîches · 26,90 €/kg		kg	
Aperi.	3 petits fours salés, 1 verrine figue et foie gras, 1 verrine ricotta et saumon fumé et aneth, 1 tortilla poire et jambon fumé, 1 tortilla aux légumes		

Entrées	Côté Mer : Entremets de langouste aux petits légumes · 4,50 €	
	Côté Mer : Coquille Saint-Jacques nature ou à la provençale · 5,20 €	
	Côté Mer : Crumble de fondue de poireaux et Saint-Jacques · 5,20 €	
	Côté Terre : Pâté en croûte au foie gras d'oie · 3,50 €	
	Côté Terre : Galantine de pintade · 3,50 €	
Plats (+2 accompagn.)	Côté Terre : Escargots de Bourgogne · 7,90 €/douzaine	
	Côté Mer : Filet de sandre, sauce beurre blanc · 12,80 €	
	Côté Mer : Sauté de lotte à l'armoricaine · 14,80 €	
	Côté Mer : Dos de cabillaud, sauce crèmeuse balsamique · 11,80 €	
	Côté Terre : Caille rôtie farcie au foie gras, sauce aux airelles · 14,80 €	
Accompagnements	Côté Terre : Pavé de chevreuil, sauce grand veneur · 17,80 €	
	Côté Terre : Fondant de pintadeaux, sauce forestière · 11,80 €	
	Fondant de pommes de terre cœur truffé	
	Poêlée de champignons forestiers	
	Fagots de haricots (x2)	
Desserts	Poêlée de légumes oubliés	
	Fondue de poireaux	
	Curry de chou-fleur au lait de coco et noix de cajou	
	Intense (mousse au chocolat et feuilletine) · 3,40 € bûches / entremets
	Le Lichou (vanille, caramel au beurre salé, sablé, nougatine) · 3,40 € bûches / entremets
Suppléments Cocktail	Multifruits (mousseline et fruits de saison) · 3,40 € bûches / entremets
	Omelette Norvégienne · 3,40 € bûches / entremets
	Petits fours salés · 0,75 €	
	Canapés · 0,90 €	
	Pain surprise 64 toasts · 38 €	
Accompagn. Hors Plat	Plateau de boudin noir et noix fumées · 1,10 €/part	
	Rillettes de thon · 17,90 €/kg	kg
	Rillettes de saumon · 20,90 €/kg	kg
	Foie gras maison · 148 €/kg	kg
	Mini pâté en croûte morilles / foie gras 6 personnes · 15,00 €/pièce	
Accompagn. Hors Plat	Cake apéritif (jambon, olive, noix ou fromage) · 6,80 €/pièce	
	Fondant de pommes de terre cœur truffé · 3,00 €/part	
	Poêlée de champignons forestiers · 3,00 €/part	
	Fagots de haricots (x2) · 3,00 €/part	
	Poêlée de légumes oubliés · 3,00 €/part	
Accompagn. Hors Plat	Fondue de poireaux · 3,00 €/part	
	Curry de chou-fleur au lait de coco et noix de cajou · 3,00 €/part	