

2011

# Menus de fêtes

*A emporter.*



Didier DENIS

[www.hostelleriebourguignonne.com](http://www.hostelleriebourguignonne.com)

## Les misés en bouche

- ✘ Canapés assortis 1.20€/pce
- ✘ Feuilletés chauds assortis, le plateau de  $\approx$  900 gr (10/12 pers.) 36.00€
- ✘ Escargots au beurre (Très gros) 1.00€/pce
- ✘ Feuilleté d'escargot 0.80€/pce
- ✘ Verrine (en assortiment salé) 1.50€/pce
- ✘ Œuf toqué surprise 1.50/pce
- ✘ Pain suédois au fromage blanc et saumon gravlax (32 minis sandwiches) 30.00€
- ✘ Miche surprise (saumon fumé, mousse de foie aux noix, jambon blanc, jambon cru, rosette au poivre) ; ((60 minis sandwiches) 38.00 €

## Nos foies gras de canard d'origine du Sud Ouzst

- ✘ Le classique de Didier Denis au naturel parfumé au gin 150.00€/kg
- ✘ L'Apicius, réduction de miel, de vinaigre balsamique et d'un mélange savant d'épices douces 150.00€/kg
- ✘ Le Bourbon, au vieux rhum et gousse de vanille de Madagascar 150.00€/Kg
- ✘ Le Truffé (Truffes fraîches Tuber Melanosporum) 220.00€/kg

## Saumons label rouge de Norvège, *transformation à l'Hostellerie*

- ✘ Le Fumé à la sciure de hêtre 70.00€/kg
- ✘ Le Confit à la cassonade et à l'anis étoilé 70.00€/kg
- ✘ Le Mariné à la fleur de sel,  
fines herbes et huile d'olive de Provence 70.00€/kg

## Nos Terrines & Pâtés maison

- Pâté en croûte Lucullus (ris de veau, foie gras de canard, morilles & noisettes) 13.00€/kg
- ✘ Terrine de caille marinée au Cognac, confiture d'oignons et brochettes d'œufs de caille 10.00€/kg
- ✘ Terrine de faisane et confiture de baies d'airelles 10.00€/kg

Caviar français uniquement en provenance d'Aquitaine. (sur demande)

## Les Entrées

- ✂ Petit pâté chaud de gibiers  
à poils et à plumes au fumet des sous-bois 12€
- ✂ Caille désossée puis farcie au foie gras et ris de veau,  
mousseline fine de volaille à la vanille, pistaches, gelée de Porto. 14€
- ✂ Terrine de St Pierre et homard, mesclun d'algues multicolores 12€
- ✂ Demi-homard en coque d'artichaut, méli-mélo de céleri boule et branche,  
pomme Granny Smith et saumon confit. 18€
- ✂ Compression de légumes oubliés au foie gras frais de canard  
en robe de poireaux, vinaigrette d'huile de truffe de Bourgogne. 13€
- ✂ Demi-queue de langouste à la parisienne, mayonnaise au citron 22 €
- ✂ Les six huîtres spéciales de chez Sorlut N°2,  
blinis maison/œufs de saumon/beurre échiré/citron de Nice 20€

## Les poissons

- ✂ Navarin de Coquilles St Jacques et pince de homard  
aux petits légumes, coulis de corail 19.00€
- ✂ La pôchouse de l'Hostellerie, traditionnelle comme Camille Lauriot,  
ou Contemporaine selon Didier Denis 19.00€
- ✂ Sandre de Saône poêlé sur peau puis rôti  
sur un canapé de légumes oubliés en robe de choux 20.00€
- ✂ Pot au feu de l'océan au parfum de vanille Bourbon  
(St Pierre, gambas, turbot, St Jacques, langouste) 25.00€

## Les volailles

- ✂ Coq au vin du Château de pommard et sa garniture bourguignonne 12.00€
- ✂ Suprême de volaille de Bresse à la crème 13.00€
- ✂ A l'identique, avec sauce au vin jaune & morilles 22.00€
- ✂ Cuisse de lapin farci à la forestière en croûte feuilletée 15.00€
- ✂ Poulet fermier aux écrevisses pattes rouges 16.00€
- ✂ Pintadeau à la jurassienne, saucisse de Morteau & vieux Comté,  
sauce au vin jaune et morilles 16.00€
- ✂ Dodine de canard à l'orange, jus aux épices de Noël 17.00€
- ✂ Rôti de pigeonneau au foie gras de canard et au lard de Colonata,  
polenta aux petits pois, jus miellé 18.00€
- ✂ Traditionnelle dinde de Noël désossée puis farcie comme autrefois 18.00€

## Les viandes

- ✂ Côte de veau de France non parée caramélisée puis cuite à basse température, pomme de terre écrasée en coque d'oignons 18.00€
- ✂ Tournedos Rossini, sauce Périgieuse 23.00
- ✂ Duo de filet et pomme de ris de veau, à la réglisse bâton, purée de Charlotte truffée 25.00€

## Le gibier

- ✂ Cuisson de cerf rôti, brochette de pommes de terre rattes et ail confit, fagotin d'asperges vertes 16.00€
- ✂ Colvert de chasse en 2 cuissons ;  
Le suprême poêlé à point ; la cuisse confite, garniture d'automne 20.00€
- ✂ Lièvre à la Royale cuit dix heures à très basse température, désossé puis reconstitué, pâtes fraîches aux truffes 30.00€
- ✂ Colvert de chasse entier farci de ses bécottes, cuit à l'étouffée en cocotte de fonte (pour 2 personnes) 44.00€
- ✂ Suprême de faisan farci en chartreuse de chou vert, saucisson traditionnel à la châtaigne et foie gras 22.00€

## Les Desserts

### Les buches de Noël

(sur demande)

### Les desserts à l'assiette :

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ✘ | Le gâteau Marjolaine Chocolat praliné noisette & Arabica,<br>crème glacée au Carambar             | 6.00€  |
| ✘ | Volcan au chocolat mi-cuit, crème anglaise, sorbet mandarine                                      | 6.00€  |
| ✘ | Tarte fine au chocolat Grand Cru Manjari, glace vanille Bourbon                                   | 6.00€  |
| ✘ | Verrine florentine (Tiramisu à la mascarpone, biscuit cuillère au Nespresso)                      | 7.00€  |
| ✘ | Le gros macaron XXL à la mangue, sorbet coco et coulis passion/kiwi                               | 7.00€  |
| ✘ | Le cèpe Caraïbes chocolat Guayaquil, minestrone exotique,<br>sorbet cacao et coulis de passiflore | 8.00€  |
| ✘ | L'ananas Victoria surprise, sorbets et fruits des îles  | 12.00€ |



## Conditions générales de vente

- ✘ Le client s'engage dès sa commande à accepter les conditions citées ci-dessous.
- ✘
- ✘ Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à confirmer votre commande :
  - Avant le 21 décembre 2011 pour votre repas de Noël ;
  - Avant le 28 décembre pour la St Sylvestre/Nouvel An.
- ✘ En cas de non approvisionnement exceptionnel des produits frais concernés, Nous nous réservons le droit de remplacer les dits produit frais par un produit frais de catégorie et qualité égale ou supérieure.
- ✘ Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera échangée.
- ✘ Toute annulation de commande à moins de 48 h00 de la date prévue d'enlèvement implique la facturation de celle-ci à hauteur de 100 % de sa valeur.
- ✘ Tout matériel non jetable (Plats/Plateaux/Verrines...) non rendu sous 7 jours sera facturé au tarif en vigueur :
- ✘ Tarif des consignes :
  - Mini vaisselle porcelaine ou verre individuelle : 1.50€/pièce.
  - Plat familial porcelaine 25€/pièce.

*Nous vous remercions de votre confiance.*