

Spéciales carte des fêtes 2020/2021

Nos cocktails & Apéritifs :

Canapés de Pain de Mie : 0,95 € Pièce tomate, œuf dur, asperge, crevettes, anchois, saumon fumé, saucisson sec, saucisson à l'ail.

Feuilletés apéritif : 28,50€ le kg croissant jambon, roulé saucisse, allumette anchois, quiche Lorraine, pizza, pissaladière, quiche aux trois fromages.

Verrines au choix : foie-gras pommes calvados. Figue farcie au bloc de foie gras de canard. Saumon fumé et sa mousseline d'aneth œuf de lumps. Saint Jacques pomme de terre sauce homardine.

Nos entrées froides :

Pâté en croûte de sanglier aux châtaignes et noisettes 4,00€ les 125 grs

Terrine de chapon au foie-gras. les 120 grs 4,80€

Mini pâté en croûte au canard et foie gras « cocktail » 5,00 € les 125 grs

Salade périgourdine : Tomate, œuf dur, gésier confit, magret de canard fumé, foie gras. 9,50€

Salade Océane : Tomate, œuf de caille, maïs, crevettes, moules, saumon fumé, œufs de lumps. 9,50€

Tranche de foie gras de canard Entier Mi-cuit 100grs. 10,00€ (servie avec confit d'oignons ou confit de figues)

Terrine de foie-gras de canard entier Mi-cuit. 500 grs 45,00€ pièce

Nos entrées chaudes :

Boudin blanc : la pièce

à la truffe : 3,50€

au ris de veau et trompettes de la mort 3,50€

au cognac fine champagne : 2,50€

au morilles : 3,00€

au foie gras de canard : 3,90€

Feuilleté de volaille aux cèpes sauce bloc de foie-gras de canard, pièce de 110grs 6,50€

Tourte de canard et ses champignons forestiers. La pièce 110grs 6,50€

Feuilleté de foie-gras de canard aux pommes calvados. La pièce 110grs 6,90€

Tourte de noix de Saint Jacques au ris de veau. La pièce 110grs 7,50€

6 Escargots de Bourgogne « très gros » 7,00€

12 Escargots de Bourgogne « très gros » 13,00€

Cassolette de Saint Jacques et homard sur sauce au champagne. La pièce 150 grs 9,00€

Cocquille de Saint Jacques, crevettes et champignons persillés. La pièce 140 grs 9,00€

Nos plats cuisinés de viandes :

Mini rôti de poularde farcie aux cèpes et châtaignes. La pièce 180 grs 14,50€

Mini rôti de pintade farcie aux chanterelles. La pièce 180 grs 14,50€

Caille farcie au ris de veau avec sa sauce au bloc de foie-gras de canard. La pièce 190 grs 15,50€

Pour toutes nos volailles cuites rôties, nous consulter pour le prix : Au cours du moment

Dinde rôtie farcie (ou non)

Chapon rôti farci aux marrons (ou non)

Mini chapon de pintade farci (ou non)

Nos gibiers :

Daube de sanglier « sauce grand veneur ». La portion 150grs 12,50€

Civet de chevreuil forestier. La portion 150 grs 14,50€

Filet mignon de sanglier aux cèpes. La portion 180 grs 16,50€

Perdreau rôti fini en cocotte aux senteurs des sous bois et châtaignes. La pièce 350 grs 22,50€

Nos poissons et crustacés :

1/2 Langouste « sur commande uniquement » 48h à l'avance merci, prix au cours du moment

Huîtres : vendues par 6 ou 12, ouvertes par le chef

Marennes d'Oléron « fine de clair » n°3 x 6 = 9,50€ x 12 = 19,00€

Charente-Maritime n°2 « sélectionnées par le chef » x 6 = 12,00€ x 12 = 24,00€

Médailles de lotte « plein filet » au noix de Saint Jacques, homard, crevettes à la crème de poireaux

fine champagne. La portion 200 grs 18,50€

Filet de Saint Pierre meunière à l'estragon gambas. La portion 150/200 grs 14,50€

Turbot entier sauvage au beurre blanc et fenouil. La portion 400/500 grs 18,00€

Nos douceurs :

Petits fours sucrés : 1,40€ la pièce

Tartelette aux fruits, éclair café ou chocolat, tartelette citron, opéra, baba au rhum, choux à la crème

Bûche de Noël « uniquement sur commande » nous consulter pour les parfums 6,00€ la part

Bûche pour : 6, 8, 10, 12 personnes

**Pensez à commander
au plus tôt,
pour mieux vous
satisfaire. Minimum
48 h avant le jour J**

**Restaurant Traiteur Au Bec Fin 51 place de l'église Saint Paul en
Forêt 04 94 76 30 71 www.aubecfintraiteur.fr**