

# Spécial Carte des Fêtes 2022/ 2023

## COIN Apéritifs

**Canapés de pain de mie** -----1,40€ pièce  
Tomate, œuf dur, asperge, crevettes, anchois, saumon fumé, saucisson sec, saucisson à l'ail  
**Feuilletés Apéritif** -----30,50 le KG  
Croissant jambon, roulé saucisse, allumette anchois, quiche Lorraine, pizza, pissaladière, quiche aux trois fromages  
**Plaque Gastro de Pizza 25,00€, Pissaladière 25,00€ ou Quiche 35,00€**

## Nos entrées Froides:

**Pâté en croûte de sanglier aux châtaignes et noisettes** -----4,00€ les 125 grs  
**Mini pâté en croûte au canard et foie gras « cocktail »** -----5,00€ les 125 grs  
**Tranche de foie gras de canard entier mi-cuit** -----12,00€ les 100 grs  
(servie avec confit d'oignons ou confit de figues)  
**Terrine de foie-gras de canard entier mi-cuit** -----60,00€ 500grs pièce

## Nos Entrées Chaudes:

**Boudin Blanc: la pièce**  
**au cognac fine champagne** -----3,00€      **au ris de veau et trompette de la mort** ----4,50€  
**aux morilles** -----3,60€      **au foie gras de canard** -----4,50€  
**à la truffe** -----4,30€  
**Feuilleté de volaille aux cèpes sauce bloc de foie-gras de canard** -----6,50€, pièce de 110 grs  
**Feuilleté de foie-gras de canard aux pommes calvados** -----7,50€, pièce de 110 grs  
**Tourte de noix de Saint-Jacques au ris de veau** -----7,50€, pièce de 110 grs  
**Cassolette de Saint-Jacques et homard sur sauce au champagne** -----14,00€, pièce de 150 grs  
**Coquille de Saint-Jacques, crevettes et champignons persillés** -----16,00€, pièce de 140 grs

## Nos Plats cuisinés de viandes:

**Mini rôti de poularde farci aux cèpes et châtaignes** -----15,50€ pièce 180 grs  
**Mini rôti de pintade farci aux chanterelles** -----15,50€ pièce 180 grs  
Pour toutes nos volailles cuites rôties, nous consulter pour le prix: Au cours du moment.  
**Dinde rôtie farci (ou non) Chapon rôti farci aux marrons (ou non) Mini Chapon de pintade farci (ou non)**

## Nos Gibiers:

**Daube de sanglier « sauce grand veneur »** -----18,50€ la portion 150 grs  
**Civet de chevreuil forestier** -----20,50€ la portion 150 grs  
**Perdreau rôti en cocotte et ses senteurs de sous bois forestier** -----25,50€ pièce 180/220 grs

## Nos poissons et crustacés:

**1/2 langouste « sur commande uniquement » le plus tôt possible, -----prix au cours du moment**

**Huitres N°3: vendues par 6 ou 12, ouvertes par le Chef**

**Marennes d'Oléron « fine de clair »**      6= 10,50€      12=20,00€  
**Charente-Maritime N°2 « sélectionnées par le chef »**      6= 13,00€      12= 25,00€

**Duo de médaillon de sole et saumon aux crevettes et blanc de poireaux** -----20,50€ la portion 180 grs  
**Filet de Saint Pierre meunière à l'estragon** -----14,50€ la portion 150/200 grs  
**Filet de turbot à la crème de fenouil et crevettes** -----22,50€ la portion 160 grs

## Nos Douceurs:

**Bûche pâtissière: individuelle parfum au choix du moment** -----7,00€ pièce

**Truffles Artisanales Maison, en chocolat: vanille, café, châtaigne ou orange**  
**135,00€ le kg – possibilité vente au détail.**

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