

LES FÊTES

AVEC PETIT PIERRE

chez nous / chez vous

DU 1ER AU 31 DÉCEMBRE



www.lamaisondepetitpierre.fr
04 67 30 91 85

LA MAISON DE
PETIT PIERRE



22, AVENUE PIERRE VERDIER
34500 BÉZIERS



LES FÊTES

AU RESTAURANT

DU 1ER AU 31 DÉCEMBRE

DEVIS PERSONNALISÉ

SELON VOTRE BUDGET ET VOS ENVIES :
RESERVATION@LAMAISONDEPETITPIERRE.FR

RÉSERVEZ UNE TABLE SUR NOTRE SITE :
WWW.LAMAISONDEPETITPIERRE.FR



TRAITEUR

À EMPORTER ET LIVRÉ – DU 24 AU 31 DÉCEMBRE - COMMANDER SUR : WWW.LAMAISONDEPETITPIERRE.FR

MENU DE FÊTES 60€/pers

ENTRÉES :

-Pain vapeur de patate douce légèrement épicé, champignons à la crème de thym, Foie gras aux poivres
(Manger froid sortir du réfrigérateur 10 mn avant dégustation)

Ou

-St Jacques céleri en feuilles de nori, citron vert, praliné pistache, mousseline de légumes verts, œufs de poissons volants
(Manger froid sortir du réfrigérateur 10 mn avant dégustation)

PLATS :

-Tournedos de Lotte vapeur, risotto au persil plat et parmesan, sauce crème au Noilly Prat
(3 mn au micro-onde avec le couvercle ou 160° au four 10 mn avec le couvercle)

Ou

-Filet de bœuf rôti, purée de pommes de terre, tapenade café-cognac, sauce vigneronne, noisettes torréfiées
(3 mn au micro-onde sans le couvercle ou 160° au four 10 mn sans le couvercle)

DESSERT :

-Bûche biscuit Pain de Gênes crème de pistache confit myrtille et mousseux citron

Ou

-Bûche biscuit choco croustillant Praliné crémeux caramel mousseux chocolat guanaja



MENU ENFANT

20€/pers

-Volaille fermière rôtie, purée de pomme de terre

(3mn au micro onde avec couvercle ou 160° au four avec couvercle 10 mn)

-Bûche roulée chocolat-noisette

COCKTAIL DE FÊTES

60€/pers



MANGER FROID

-Pain vapeur de patate douce, chantilly au thym champignons, Foie gras aux poivres
-Maki St Jacques, céleri, citron vert, praliné pistache

MANGER CHAUD

(A réchauffer au four sans le couvercle à 160° 5mn)

-Eclair pois chiches, saumon, citron vert, tandoori
-Pizzeta crème de cèpes, champignons de Paris
-Croissant au jambon blanc de pays
-Brioché de mousse de canard huile d'olive fleur de sel café
-Feuilleté roulé au comté 12 mois d'affinage

(2 mn au micro-onde sans le couvercle ou 160° au four sans le couvercle 5 mn)

-Brochettes de bœuf rôti sel et poivre
-Lotte vapeur, risotto persil-parmesan

FROMAGE

-Crèmeux de brie au romarin, huile de vanille

SUCRE

-Suppliee chocolat-praliné
-Macaron caramel mangue passion
-Croquant riz soufflé, caramel

MIGNARDISES SALÉES



Plateau de :

4 pers. 42€ | 6 pers. 63€
8 pers. 84€ | 10 pers. 105€

(A réchauffer au four à 160° 5mn)

-Eclair pois chiches, saumon, citron vert, tandoori
-Pizzeta crème de cèpes, champignons de Paris
-Croissant au jambon blanc de pays
-Brioché mousse de canard huile d'olive fleur de sel café
-Feuilleté roulé au comté 12 mois d'affinage

LES BÛCHES



4 pers. 25€ | 6 pers. 38€
8 pers. 50€ | 10 pers. 63€

BÛCHE CITRON

Bûche biscuit Pain de Gênes crème de pistache confit myrtille et mousseux citron

BÛCHE GUANAJA

-Bûche biscuit choco croustillant Praliné crémeux caramel mousseux chocolat guanaja

MIGNARDISES SUCRÉES



Plateau de :

4 pers. 42€ | 6 pers. 63€
8 pers. 84€ | 10 pers. 105€

-Suppliee chocolat-praliné
-Macaron caramel, mangue, passion
-Croquant riz soufflé caramel
-Tarte au citron meringuée
-Chouquette sucrée, grue cacao, crèmeux vanille