

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



CRÉATION DE REPAS

SUR MESURE

DU 1ER AU 31 DÉCEMBRE

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

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



GIN TO'
INFUSÉ DE ROMARIN
BOISSON ALCOOLISÉE - PETILLANTE
SANS GLUTEN SANS LACTOSE VEGAN SANS ADDITIFS
30€ - 75cl

LES VIGNES DE PAPA 
VIN ROUGE, BLANC OU ROSÉ - 75CL

15 €

TRAITEUR

À EMPORTER ET À LIVRER - DU 23 AU 31 DÉCEMBRE - COMMANDER SUR : WWW.LAMAISONDEPETITPIERRE.FR

MENU DE FÊTES

60€/pers

Entrées

- Foie gras marbré à la cendre, coing confit,
poire au vin, oignon verveine et vinaigre de miel épicé

(Manger froid sortir du réfrigérateur 5 mn avant dégustation)

ou

-Saint Jacques poêlées, raviolo striée riz au lait
d'oignons, poireaux, jus crémé au corail de homard

(2 mn au micro-onde avec le couvercle ou 180° au four pendant 5 mn avec le couvercle)

Plats :

-Pain perdu de Veau des Pyrénées, Foie gras
poêlé, pomme de terre au thym, crème de morilles

(2 mn au micro-onde sans le couvercle

ou 180° au four pendant 5 mn sans le couvercle)

ou

-Filet de loup croustillant, risotto parmesan
et persil, jus de coquillages ail et safran

(3 mn au micro-onde sans le couvercle ou 160°

au four pendant 10 mn sans le couvercle)

Desserts :

-Bûche crémeux chocolat intense,
praliné pécan, brownies, caramel mou épicé

ou

-Bûche biscuit amande, mousse vanille,
citron confit et steusel



MENU ENFANT

20€/pers

-Volaille fermière rôtie crouillante, purée de pomme de
terre, jus d'un rôti

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

-Bûche roulée chocolat, praliné, noisette, amande



COCKTAIL DE FÊTES

60€/pers



Manger froid

-Minis pains briochés surprises :

-Jambon blanc fumé Ibérique beurre truffé

-Mousson de Canard & Foie Gras



-Crêpe truite fumée de Condax crème citron aneth

-Thon juste snacké, sabayon persil, praliné algues quina, amande

-Tartare de bœuf au citron confit, noisettes, crème fumée

-Saumon confit à l'huile d'olive, vinaigrette daikon, huile de persil

-Œuf mimosa de homard et crabe bleu

Manger chaud

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

-Burger au charbon végétal et poivre noir, bœuf façon kefta épicé
ketchup fromage

-Filet de dorade, risotto crémeux au parmesan

-Flan de foie gras, jus d'un rôti (réchauffer 30sec au micro-onde)

-Filet de caille rôti au tandoori

Fromage

-Plateau de fromages affinés

Sucré

-Verrine citron, vanille praliné amande coco

-Verrine chocolat praliné mousse caramel épice



Plateau de :

4 pers. 34€

8 pers. 68€

6 pers. 51€

10 pers. 85€

(Laisser à température ambiante avant de déguster)



LES BÛCHES



4 pers. 25€

8 pers. 50€

6 pers. 38€

10 pers. 63€



Bûche Chocolat Praliné

-Crèmeux chocolat intense, praliné pécan, brownies, caramel
mou épicé

Bûche Citron Vanille

Biscuit amande, mousse vanille, citron confit et steusel

MIGNARDISES SALÉES



Plateau de :

4 pers. 34€

8 pers. 68€

6 pers. 51€

10 pers. 85€



-Snickers chocolat cacahuète

-Sablé pommes fruits confits, vanille

-Crakries praliné riz soufflé

-Tartelette lacté, agrumes, noisettes