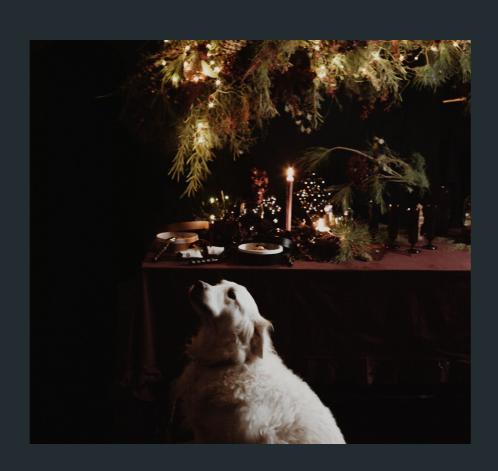


LES FÉTES

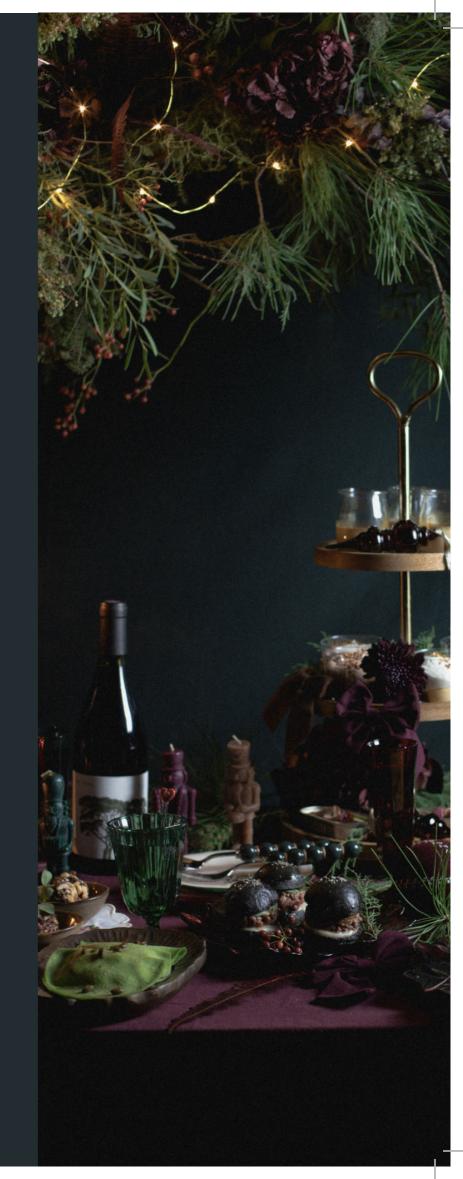
AVEC PETIT PIERRE

Chez nous / chez vous du 1er au 31 décembre



www.lamaisondepetitpierre.fr 04 67 30 91 85 ☐ MAISON DE PETIT PIERRE f ② ♥ P

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

SANS GLUTEN SANS LACTOSE VEGAN SANS ADDITIFS

30€ *- 7*5cl

LES VIGNES DE PAPA

15 €

TRAITEUR

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

MENU DE FÊTES

60€/pers

Entrées

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

-Saint Jacques poêlées, raviole 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

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

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

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

Desserts :

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



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







20€/pers



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

-Bûche roulée chocolat, praliné, noisette, amande

COCKTAIL DE FÊTES

60€/pers



Manger froid

-Minis pains briochés surprises:

-Jambon blanc fumé lbérique 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 daïkon, 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 min)

-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

MIGNARDISES SALÉES



| 6 pers. 51€ | 10 pers. 85€ 4 pers. 34€

- Chou amande, mascarpone basilic -Tartelette sablée champignons, chantilly au thym -Tartelette maïs tandoori, crème romarin -Brioché mousson canard & foie gras

LES BÛCHES



|6 pers. 38€ |10 pers. 63€



Bîîche Chocolat Praliné

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

Bûche Citron Vanille

Biscuit amande, mousse vanille, citron confit et steusel

MIGNARDISES SUCRÉES



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