

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



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, coings, confit de prunes et mûres sauvages, châtaignes fraîches (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)
(Manger froid sortir du réfrigérateur 5 mn avant dégustation)

OU

-Saint-Jacques poêlées, poireaux grillés, vinaigrette noisettes, truffes, ciboulette, jus de persil (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)
(2 mn au micro-onde avec le couvercle ou 180° au four pendant 5 mn avec le couvercle)

PLATS

-Pièce de bœuf braisée, mille-feuille de pommes de terre, amandes fumées, sauce truffes (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)
(2 mn au micro-onde sans le couvercle ou 180° au four pendant 5 mn sans le couvercle)

OU

-Filet de loup croustillant champignons, risotto parmesan & persil, arlequin de jus de coquillages safrané, encre de seiche, aïoli (SANS GLUTEN, AVEC LACTOSE, SANS FRUITS À COQUE)
(3 mn au micro-onde sans le couvercle ou 160° au four pendant 10 mn sans le couvercle)

DESSERTS

-Bûche chocolat intense, praliné amandes-noisettes, biscuit brownies (AVEC GLUTEN, AVEC LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)

OU

-Bûche biscuit amandes, mousse vanille, citron confit & streusel (AVEC GLUTEN, AVEC LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)



MENU ENFANT 20€/pers

(AVEC GLUTEN, AVEC LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)

-Volaille fermière rôtie croustillante, 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 noisettes-amandes

COCKTAIL DÎNATOIRE
60€/pers



MANGER FROID

(AVEC GLUTEN, AVEC LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)

-Torsadé feuilleté au Comté
-Pain moelleux, Jambon blanc & pecorino truffé
-Brioché au Mousson de Canard & Foie Gras
-Blinis vert, truite fumée, crème citron aneth
-Thon juste snacké, sabayon ail confit, sauce soja
-Tartare de bœuf au citron confit, noisettes
-Saumon confit à l'huile d'olive, sabayon persil wasabi
-Brouillade d'œufs champignons et truffes

MANGER CHAUD

(1 mn au micro-onde sans le couvercle ou 160° au four sans le couvercle pendant 2 min)
-Bun's rouille de seiche & aïoli
-Flan de foie gras, jus d'un rôti *(réchauffer 30sec au micro-onde)*
-Filet de caille rôti au tandoori

FROMAGE

-Velours de stracciatella, fruits de saison, amandes truffées

SUCRÉ

-Tartelette crackries, praliné & riz soufflé
-Tartelette à la mousse de pain vanille, crémeux chocolat blanc Bailey's noisettes

MIGNARDISES SALÉES



Plateau de :
4 pers. 34€ | 6 pers. 51€
8 pers. 68€ | 10 pers. 85€

(AVEC GLUTEN, AVEC LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)

(Laisser à température ambiante avant de déguster)

- Sablé parmesan, tartare de Saint-Jacques aux agrumes
-Bun's rouille de seiche & aïoli
-Blinis avocat truite fumée, graines de courges
-Brioché au Mousson de Canard & Foie Gras

LES BÛCHES



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

(AVEC GLUTEN, AVEC LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)

BÛCHE CHOCOLAT PRALINÉ

Crémeux chocolat intense, praliné amandes-noisettes, biscuit brownies

BÛCHE CITRON VANILLE

Biscuit amandes, mousse vanille, citron confit et streusel

MIGNARDISES SUCRÉES



Plateau de :
4 pers. 34€ | 6 pers. 51€
8 pers. 68€ | 10 pers. 85€

(AVEC GLUTEN, AVEC LACTOSE, AVEC FRUITS À COQUE)

-Sablé confit cassis-mûres, ganache à la fleur d'oranger
-Snickers chocolat au lait, cacahuètes
-Crakries praliné riz soufflé
Tartelette à la mousse de pain vanille, crémeux chocolat blanc Bailey's noisettes