

Le « **VRAIMENT FAIT MAISON** »
c'est notre engagement



Il serait certainement plus simple de faire comme certains commerçants de l'alimentaire, d'acheter des produits pré-élaborés, présentés sur catalogue. Cela ne peut être notre façon de faire puisque nous sommes des Maîtres artisans et fabricants, jusqu'au bout des ongles.

Notre devoir, notre engagement, c'est de créer, d'élaborer, d'innover, tout en respectant la tradition. Tout comme le fromager qui affine ses fromages, le boulanger qui travaille une farine bio pour réaliser son pain, le boucher qui fait mûrir sa viande. Nous bichonnons notre produit.

Nous sélectionnons nos producteurs, pour travailler les meilleurs produits, d'origine française et si possible de proximité. Notre foie gras d'oie provient d'élevage d'Alsace, nos foies de canard du Sud-Ouest, nos porcs de champagne ainsi que nos volailles, nos chapons du Gers ou des Landes.

Nous sommes exigeants mais si heureux de faire travailler les producteurs régionaux et français, pour nous permettre de vous présenter des produits d'excellence pour le plaisir de votre palais.

Nous sommes fiers de fabriquer nos produits **vraiment faits** « MAISON ».



Nos foies gras d'Oie

C'est la maison Bruck de Strasbourg qui nous fournit nos foies gras d'oie. Foies gras prélevés sur des animaux élevés en France par des éleveurs attentifs à l'animal et à ses conditions de vie. Produit subtil, élégant et fin en bouche.
Du bonheur tout simplement...

Nos escargots:

Nous avons choisi l'exploitation de la famille Dauvergne installée à au cœur du vignoble champenois. Cette famille est une référence dans le domaine de l'élevage de l'escargot.

A leur rencontre, l'on ne peut qu'être séduit par leur démarche globale. Tout est fait pour que les treize mille gros-gris se sentent bien et évoluent dans les meilleures conditions. Cette recherche permanente du meilleur, leur permet de proposer des escargots qui possèdent un moelleux incomparable et des saveurs subtiles.

Après nous les préparons dans leurs coquilles et nous fermons l'escargot avec une persillade composée de beurre frais de persil plat, l'échalotes et d'ail frais.

Il suffira de les faire chauffer à plat sur un lit de gros sel, doucement sans jamais les faire bouillir.



Pour commencer...



La pièce

Les Pains Ecrins

L'écrin aux trois saveurs (Charcuteries, fromages, poisson)	48 pièces	35.00 €
L'écrin aux saveurs champenoises (jambon Ardennes, tomme, jambon de Reims, rillettes oie).....	48 pièces	35.00 €
L'écrin aux 2 saumons (saumon fumé, beurre citron, fines herbes, saumon cuit, sabayon aux herbes.....	48 pièces	41.00 €

Les Amuse-Canap maison

Les 24 pièces 36.00 €

- Blinis nature, anchois, beurre savora, beurre moutarde, graine de courge, abricot sec, ail confit, graine moutarde,
- Blinis vert, saumon gravlax, beurre pesto, olive noire, noisette torréfiée
- Blinis citron, daurade sébaste, beurre couscous, pois chiche, raisin blond, graine de sésame noir
- Blinis orange, gambas, beurre cumin, tomate confite, olive verte, graine pavot et cumin.

Les Amuse Bouches à chauffer

tout au beurre,..... Le kilo 48.00 €

(quiches pizzas, flamiche, saucisses en pâte, petites bouchées à la reine, croque saumon, croque monsieur jambon à la truffe d'été1%, croissant jambon, feuilleté au jambon gruyère, flammekueche)

Les Crocs-Bouchées

.....Les 20 pièces 32.00 €

Mini bouchée volaille et morilles, Mini croc jambon-comté, Mini bouchée escargot persillé, Mini croc champignons

Les Mini-Buns gourmands

Les 16 pièces 35.20 €

- Mini buns végétarien: terrine de légumes, compote de tomate confite
- Mini buns poulet curry raisins de Corinthe
- Mini buns au saumon fumé, yuzu et zeste de citron vert
- Mini buns au jambon San Daniele, pesto de roquette, copeaux de parmesan, tomate confite

La Boîte de Verrines en habit de fête

La douzaine 38.00 €

- Mademoiselle crème prise de langoustine, crabe, tartare de gambas, légumes confits et saveurs de crustacés
- Salade d'avocat et crevettes, émulsion d'asperges verte et rouelle de gambas
- Avocat à la gelée d'agrumes, écrevisses marinées et chips de riz soufflé
- L'œuf norvégien avec artichaut, courgette, coulis de tomate, tartare de saumon et œuf de caille snacké
- La crème de choux fleur, gambas, laque de jus de crustacés et caviar de harengs
- Le cappuccino de crabe et insert de crabe, asperge verte



Le Caviar d'Aquitaine

Le CAVIAR du BASSIN

Un caviar 100% aquitain produit en Gironde à la ferme. Un clin d'œil à notre belle région... Une sélection de notre production très peu affinée. Les grains sont sélectionnés « jeunes », un maximum de trois mois.

Quelle quantité choisir (pour 2 personnes)	
- 30 g pour une initiation.....	59.00 €
- 50 g pour une entrée.....	95.00 €
- 100 g pour un repas.....	185.00 €

Le CAVIAR EBENE

Un caviar affiné plusieurs mois en chambre froide jusqu'à son stade optimal. Ebène exprime une puissance gustative et une persistance en bouche exceptionnelle.

- La boîte de 30 grs	77.50 €
- La boîte de 50 grs	130.00 €
- La boîte de 100 grs	258.00 €

Nos saumons Norvégien:

Le saumon Norvégien fumé est un classique incontournable. Sa chair est fondante, soyeuse, équilibrée. Il est d'une grande finesse en bouche, à la fois rond et délicatement iodé. Comme tous nos saumons, il est fumé à l'ancienne : lentement, à basse température, à la sciure de hêtre. Le salage s'effectue à la main avec du sel de mer naturel.

Les saumons fumés

Les 100 grs

Dos de saumon gravlax fait maison.....	10.50 €
Le saumon de Norvège fumé maison.....	11.50 €

Les Gambas

Gambas Kashmir.....	7.20 €
Gambas à l'ail.....	7.80 €
Crevettes à l'aneth	7.20 €

N'oubliez pas nos blinis et son tarama