



ROUERGUE  
SAVEURS

# CARTE DES FÊTES

Menu  
à partir de  
**13€95**



*Réservations jusqu'au 20 décembre pour Noël  
et jusqu'au 27 décembre pour le réveillon de la St Sylvestre*

# APÉRITIF



Duo d'ici **4,45€**

Navette gourmande au boeuf confit et pickles d'oignon rouge • Mini quiche à l'effiloché de canard

Trio qui croustille **5,45€**

Bonbon de pieds de cochon • Croustillant de canard • Crispy truffé

Quatuor canaille **8,45€**

Mini bretzel saumon fumé et ricotta • Mini burger de foie gras • Croustillant de pommes de terre au ris de veau • Croquine au tartare de bœuf

## REPAS DE [FESTAIRES]



### NOS ENTRÉES

Pâté en croûte tout cochon 1 tranche environ 120g **22,80€/kg**

Pâté en croûte au foie gras 1 tranche environ 120g **39,80€/kg**

Douzaine d'escargots **6,80€**

Croustillant de canard **4,95€**

Foie gras mi-cuit de canard entier 1 portion environ 50g **94,80€/kg**

Bouchée aux ris de veau **5,95€**

Saumon gravlax 1 portion environ 120g **48,80€/kg**

### NOS ENTRÉES À PARTAGER

Pour 6 personnes

Tourte aux ris de veau **COUP DE CŒUR** **36€**

Tourte au saumon & épinards **34€**



## NOS PLATS DE FÊTE

Civet de cerf **29,80€/kg**

Daube de sanglier **29,80€/kg**

Blanquette de chapon aux girolles **39,80€/kg**

Paupiette de poulet label rouge aux marrons **7,45€**

Fondant de pintade au ratafia de coing **7,45€**

Filet de canette à l'orange **42,80€/kg**

**COUP  
DE  
CŒUR**

## NOS PLATS À PARTAGER

Rôti de cuisse de dinde farci aux éclats de marron et son jus **29,80€**  
4/6 personnes

Rôti de porc confit, pommes et calvados **29,80€** 6 personnes

Jambon de porcelet sur l'os, miel & épices **32€** pour 6 personnes

Filet de saumon beurre blanc à l'aneth **68€** pour 8 personnes

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Portion pour 1 personne ≈ 250g soit 3,70€ à 4,95€ par personne.

Grenailles confites au thym **14,80€/kg**

Haricots verts en persillade **14,80€/kg**

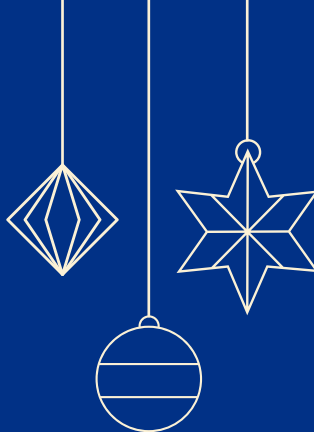
Galette de pommes de terre **15,80€/kg**

Gratin de pommes de terre & potimarron **16,80€/kg**

Risotto de Noël, riz rond & butternut **18,80€/kg**

Poêlée de pommes de terre aux marrons **19,80€/kg**

Pommes dauphine **19,80€/kg**



# NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

## PLATEAU DÉCOUVERTE

*pour 6 personnes*

21,45€

Mothais - Fromage de chèvre du Poitou

Pavé truffé fondant - Fromage de brebis du Larzac

Comté affiné 18 mois - Fromage de vache AOP

## PLATEAU SIGNATURE BY LAURIE

*pour 10 personnes*

34,45€

Le Coeur du Pic - Fromage de chèvre du Ségala

Le Camembêlé - Fromage fermier de brebis de Druelle

Brique de la Roselle - Fromage de vache fermier de la Bastique l'Èvêque

Laguiole fermier 9 mois - Fromage de vache AOP de Montpeyrroux

*Nous réalisons également des plateaux sur-mesure adaptés à vos envies.*

# ALLO COMMANDES

05 65 74 47 89

*Le magasin sera ouvert le dimanche 22 décembre de 8h00 à 12h00.*

*Fermeture à 18h00 les 24 et 31 décembre.*

*Retrait des commandes à partir de 11H. Ouvert en continu.*



*Halle Gourmande Rouergue Saveurs*

*4 avenue de l'entreprise - Z.A. Les Moutiers - 12000 RODEZ*

# IDÉES DE MENU



## 3 façons de vous faire plaisir



### JOYEUSES SAVEURS

13,95€ \*

- ❖ Croustillant de volaille forestier
- ❖ Médaillon de dinde farcie
- ❖ Grenailles confites au thym



### FESTIN GOURMAND

17,95€ \*

- ❖ Foie gras mi-cuit, mesclun et chutney
- ❖ Fondant de pintade sauce au ratafia de coing
- ❖ Fricassée de légumes

### COMPLÉMENT MENU

10,80€ \*

- ❖ Trois mignardises apéritives
- ❖ Mesclun & vinaigrette
- ❖ Fromages
- ❖ Pain individuel
- ❖ Bûche caramel & cacahuètes ou chocolat & marron

\* prix par personne





## PLAISIRS RAFFINÉS

24,95€ \*

- ❖ Gravlax de saumon
- ❖ Fricassée de ris de veau et crème d'ail
- ❖ Caille farcie aux champignons
- ❖ Gratin de pomme de terre & potimarron
- ❖ Risotto au butternut
- ❖ Comptée d'endives



## MENU ENTREPRISE

22,45€ \* HT

- ❖ Croustillant de canard
- ❖ Crépinette de veau d'Aveyron aux girolles
- ❖ Gratin Dauphinois
- ❖ Pain & mesclun
- ❖ Dessert au choix :

*Bûche caramel & cacahuètes ou bûche chocolat & marron*



Pour vous assurer une expérience optimale, passé un délai de 72 heures avant la date de retrait, les commandes ne pourront être ni modifiées ni annulées. Nous vous encourageons donc à finaliser votre sélection dans ce délai.

**Penser à réserver votre Brunch du 4 Janvier 2025**



Offre valable du 1<sup>er</sup> au 31 décembre 2024 - dans la limite des stocks disponibles  
SARL Pierre AZEMAR et associés - RCS : B 531 012 722 Rodez - Ne pas jeter sur la voie publique