



· CATALOGUE ·
DE NOËL
DE L'AVANT GARDE

1 place Claudius peytel, 69 270 Rochetaillée-sur-saône | boutiquelavantgarde.com | boutique.lavantgarde@gmail.com |
04 74 71 99 16 | Mardi au samedi : 08h – 12h30 / 15h – 19h30 et dimanche : 08h -12H30

ÉDITO

Pour les fêtes de fin d'année, votre boutique, poissonnerie traiteur L'Avant Garde vous propose une sélection de produits raffinés pour vos réveillons.

Caviar, foie gras et fines tranches de saumon : l'élégance et le raffinement vous feront naviguer entre terre et mer pour couronner les tables festives en quête d'excellence.

Chaque produits noble est travaillé selon sa spécificité pour atteindre une qualité et finesse extrêmes. Nous privilégions les produits Bio et locaux. Pour répondre à la demande croissante de plaisirs gourmands et raffinés, nous vous proposons des recettes inventives qui s'adaptent à toutes les envies festives, depuis les terrines froides jusqu'au mises en bouches chaudes.

Nous attachons autant d'importance à la qualité de nos produits qu'à leur goût et à leur présentation. Nos recettes sont ainsi sélectionnées selon des critères tant gustatifs qu'esthétiques : en individuelles dans un joli contenant ou dressés directement dans l'assiette, elles vous offrent une solution complète.



SOMMAIRE

PRESTIGES **01 / 07 PAGES**

COCKTAIL ET APÉRITIFS **09 / 14 PAGES**

ENTRÉES FROIDES **15 / 23 PAGES**

ENTRÉES CHAUDES **24 / 27 PAGES**

COEUR DE REPAS **28 / 32 PAGES**

ACCOMPAGNEMENTS **33 / 35 PAGES**

FROMAGE **36 / 37 PAGES**

LES HUITRES **38 / 39 PAGES**



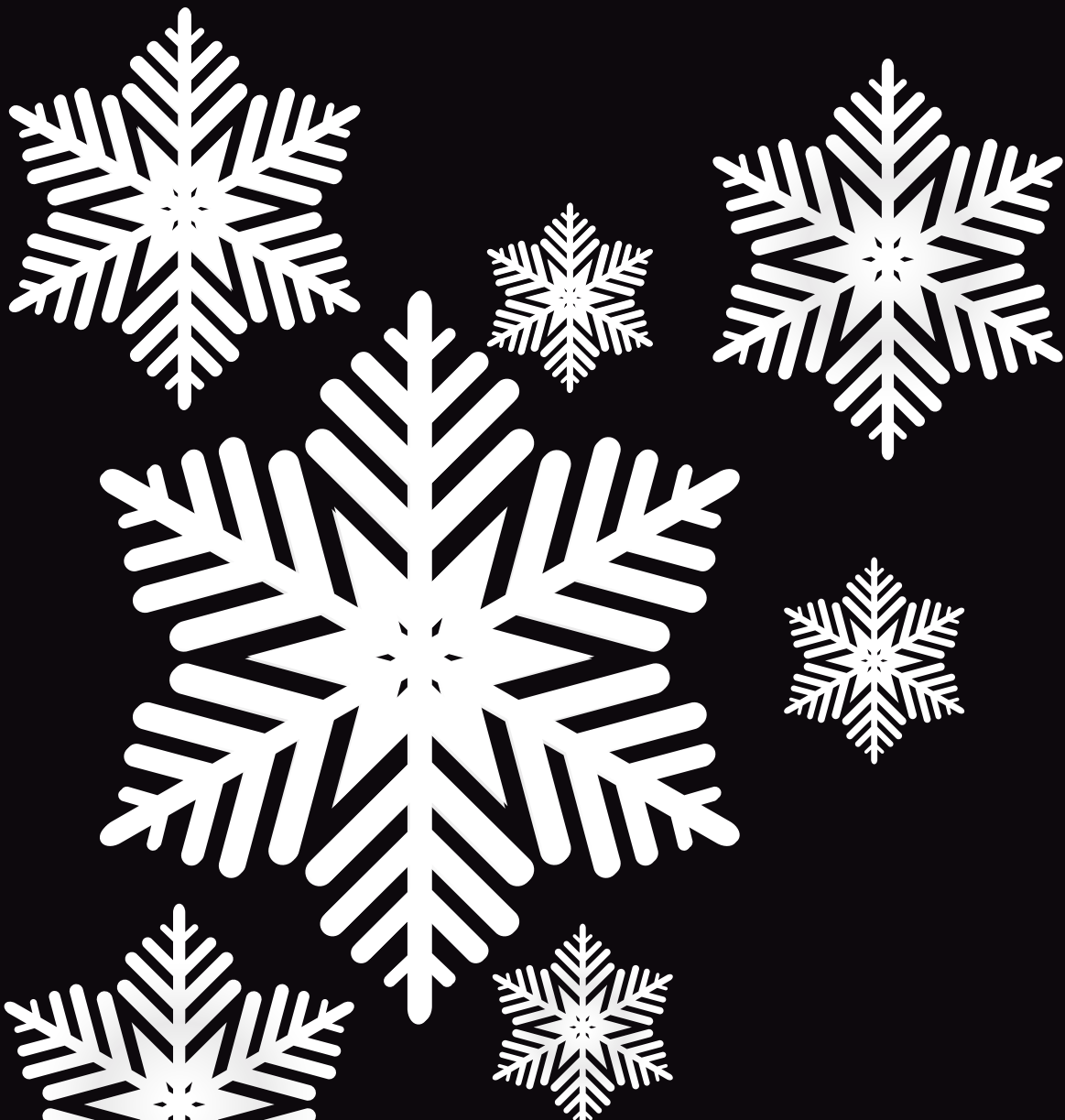
Nous vous accueillons pour vos commandes en boutique avant 10H jusqu'au 20/12 pour les : 22 | 23 | 24 Décembre 2018.

Afin d'éviter les erreurs, nous ne prendrons pas de commande par téléphone mais uniquement : par mail ou en boutique sous réserve de disponibilité.

Pour toutes les commandes supérieures à 50 Euros et pour les ouvertures de plateaux de fruits de mer, nous vous demandons un acompte de 50 Euros.

Merci.

PRESTIGE



PRESTIGE



CAVIAR DE PROSCIUTTO

Prix : 8,20 € la pièce



SAUMON NORVEGIEN FUMÉ À LA BRIDE

Prix : 76,00 € le Kg



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU SUD-OUEST

Prix : 103 € le Kg



PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE

Prix : 4,00 € la pièce

PRESTIGE



MAGRÉ DE CANARD SÉCHÉ PRÉTRANCHÉ

Prix : 6,70 € la pièce

LES SAUMONS



CAVIAR D'AQUITAINE

Boîte de 20 gr

Prix : 50,00 € la pièce

Boîte de 50 gr

Prix : 120 € la pièce

Boîte de 100 gr

Prix : 215 € la pièce



SAUMON FUMÉ ATLANTIQUE BIO

Prix : 86,50 € le Kg



SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

Prix : 75,00 € le Kg



SAUMON SAUVAGE FUMÉ DE LA MER BALTIQUE A LA BRIDE

Prix : 95,00 € le Kg



SAUMON FUMÉE 14 TRANCHES - PROMO !

Prix : 55,00 € le Kg

LES FOIES GRAS



CONFIT DE FIGUES / D'OIGNONS

Confit de figues

Prix : 2,84 € la pièce

Confit d'oignons

Prix : 2,54 € la pièce



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU JURANÇON

Prix : 115,00 € le Kg



SPECIALITE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRUFEE (5,8%)

Prix : 139 € le Kg



FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Prix : 135 € le Kg



SPECIALITE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AUX FIGUES

Prix : 98 € le Kg



LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Prix : 24,90 € la pièce (270 gr)

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE

Prix : 24,90 € la pièce (270 gr)

LOBE DE FOIE GRAS D'OIE ENTIER

Prix : 24,90 € la pièce (270 gr)



FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT DU SUD-OUEST À L'ANCIENNE - CANARD

Prix : 34,00 € la pièce (270 gr)

FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT DU SUD-OUEST - CANARD

Prix : 17,00 € la pièce (100 gr)

LA CHARCUTERIE SÈCHE



LE NOIR DE BIGORRE

Prix : 105 € le Kg



JAMBON SEC SAN DANIELE 16/18 MOIS

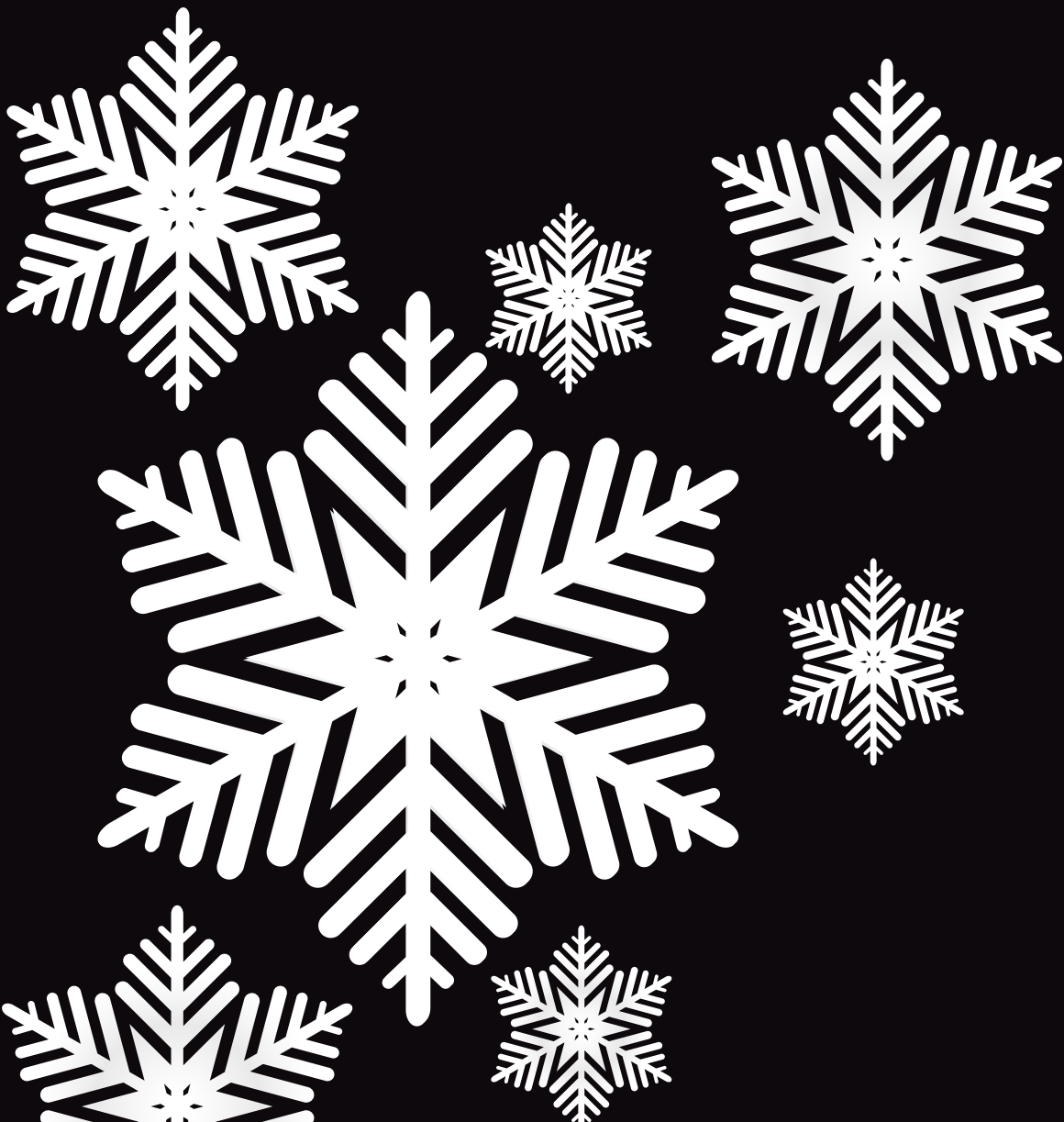
Prix : 39,50 € le Kg



COFFRET DE MINI JAMBON SERRANO

Prix : 35,40 € le Kg

COCKTAILS ET APÉRITIFS



COCKTAILS ET APÉRITIFS



BROCHETTES FESTIVES

Prix : 1,10 € la pièce



DUO DE GAMBAS & MANGUE

Prix : 2,40 € la pièce



DUO DE CHORIZO & CONFIT DE POIVRONS

Prix : 2,40 € la pièce



DORÉ DE CRABE AUX AGRUMES

Prix : 2,85 € la pièce

COCKTAILS ET APÉRITIFS



MINI-BOCAUX DE GAMBAS À LA CRÈME D'AIL & SA COMPOTÉE DE LÉGUMES

Prix : 2,52 € la pièce

MINI-BOCAUX DE RISOTTO DE HOMARD CANADIEN & TOPINAMBOUR

Prix : 2,82 € la pièce

LES FARCIS



ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR

Prix : 6,96 € la douzaine (445 gr)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRES GROS

Prix : 7,10 € la douzaine (500 gr)

LES VERRINES



OEUF DE NOEL AU SAUMON & A LA TRUFFE (2,4%)

Prix : 2,58 € la pièce

COCKTAILS ET APÉRITIFS



BROCHETTES DE BOUDINS BLANCS FIGUES & PIMENTS D'ESPELLETES

Prix : 0,92 € la pièce



MINI-COQUILLES FESTIVES

Prix : 1,72 € la pièce



SAUCISSON SEC À LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD 1,6% & À LA TRUFFE BRUMALE 0,4%

Prix : 16,98 € la pièce

COCKTAILS ET APÉRITIFS

LES PETITS FOURS



MINI-SOUFFLÉS FESTIFS

Prix : 1,00 € la pièce



PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS

Prix : 32,00 € le Kg



PETITS FOURS PRESTIGE LOSTE

Prix : 24,00 € la barquette

COCKTAILS ET APÉRITIFS

LES MINI-PATÉS EN CROUTÉS



MINI-COCKTAIL DE CAILLE AUX RAISINS

Prix : 14,40 € la pièce

A PICORER



SAUCISSON SEC AU FOIE GRAS DE CANARD

Prix : 16,98 € la pièce



SAUCISSON SEC APÉRILOSTE NATURE

Prix : 30,60 € le Kg

SAUCISSON SEC APÉRILOSTE CHORIZO

Prix : 30,60 € le Kg

COCKTAILS ET APÉRITIFS

ANTIPASTI



GAMBAS À LA MÉDITERRANÉENNE

Prix : 50,60 € le Kg

GAMBAS À L'AIL

Prix : 49,40 € le Kg

GAMBAS AU CURRY DOUX

Prix : 41,10 € le Kg



MARINADE DE GAMBAS & ST-JACQUES AU CITRON

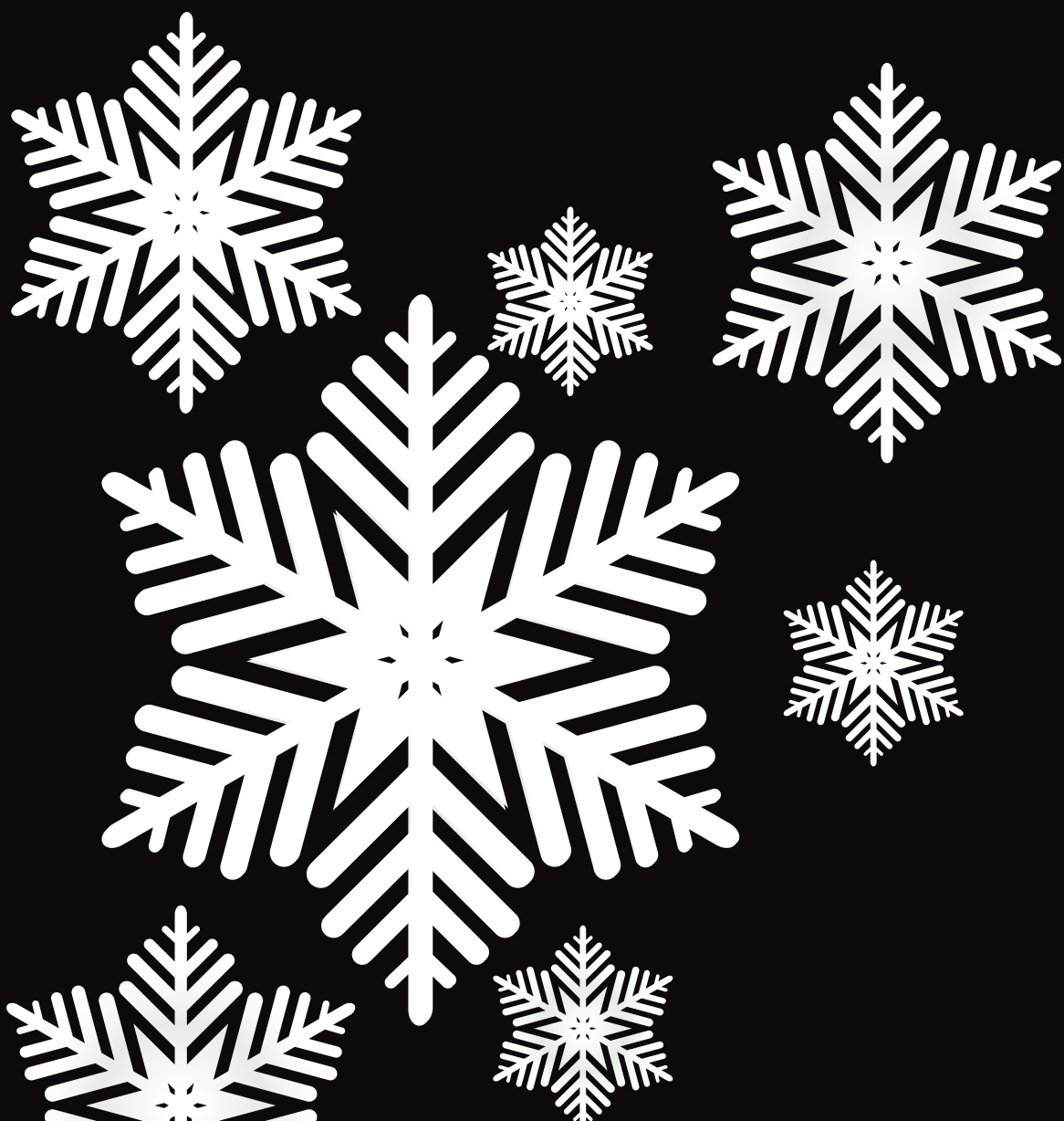
Prix : 51,00 € le Kg



MINI-POIVRONS 3 COULEURS A LA RICOTTA DE VACHE

Prix : 33,00 € le Kg

ENTRÉES FROIDES



ENTRÉES FROIDES



FRAICHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC

Prix : 3,90 € la pièce



FRAICHEUR NOIX DE ST-JACQUES

Prix : 3,90 € la pièce



FRAICHEUR FOIE GRAS DE CANARD & COMPOTÉE DE POIRES

Prix : 4,00 € la pièce

ENTRÉES FROIDES



**TERRINE AU FOIE GRAS DE CANARD,
FIGUES & PAIN D'ÉPICES**

Prix : 31,70 € le Kg



**PÂTÉ EN CROÛTE DE PERDRIX, POMME
& CASSIS NOIR DE BOURGOGNE**

Prix : 29,60 € le Kg

ENTRÉES FROIDES DE LA MER



SALADE DE GAMBAS AUX MANDARINES

Prix : 22,98 € le Kg

ENTRÉES FROIDES



FRAICHEUR OCÉANE AU SAUMON

Prix : 18,30 € le Kg



NOIX DE SAINT-JACQUES FAÇON TARTARE

Prix : 5,90 € la pièce



DÉLICE NORDIQUE AU SAUMON

Prix : 5,10 € la pièce

ENTRÉES FROIDES



HARMONIE DE CRABE & SON TARTARE DE LÉGUMES

Prix : 5,61 € la pièce



TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

Prix : 22,00 € le Kg



CARDINAL D'ÉCREVISSES ROUGES DES MARAIS À L'ARMORICAINE

Prix : 28,00 € le Kg



DÉLICE DE CRABE À L'ARMORICAINE

Prix : 26,00 € le Kg

ENTRÉES FROIDES



BÛCHE DE TRUITE AUX PEPITES DE JAMBON SERRANO

Prix : 29,90 € le Kg



MARBRÉ DE SAUMON ET ST-JACQUES

Prix : 27,00 € le Kg



PÂTÉ EN CROÛTE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES DE LOUISIANE

Prix : 27,00 € le Kg



PÂTÉ EN CROÛTE DE SAINT-JACQUES AU NOILLY PRAT

Prix : 27,00 € le Kg

ENTRÉES FROIDES

ENTREES FROIDES TERRE



PÂTÉ EN CROÛTE TRAITEUR RICHELIEU AU CANARD

Prix : 28,00 € le Kg



PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD FORESTIER

Prix : 22,00 € le Kg



PÂTÉ EN CROÛTE DE FILET DE CANARD AUX FIGUES

Prix : 26,00 € le Kg



PÂTÉ EN CROÛTE DE SANGLIER AUX CHÂTAIGNES & AUX NOISETTES

Prix : 26,50 € le Kg

ENTRÉES FROIDES



BALLOTINE DE PINTADE FORESTIERE

Prix : 26,40 € le Kg



PINTADE TRAITÉE EN SALAISON FARCIE AUX FRUITS SECS

Prix : 41,40 € le Kg



CHAPON TRAITÉE EN SALAISON FARCIE AU VIN JAUNE & AUX MORILLES

Prix : 38,80 € le Kg

CANETINS

Prix : 3,20 € la pièce



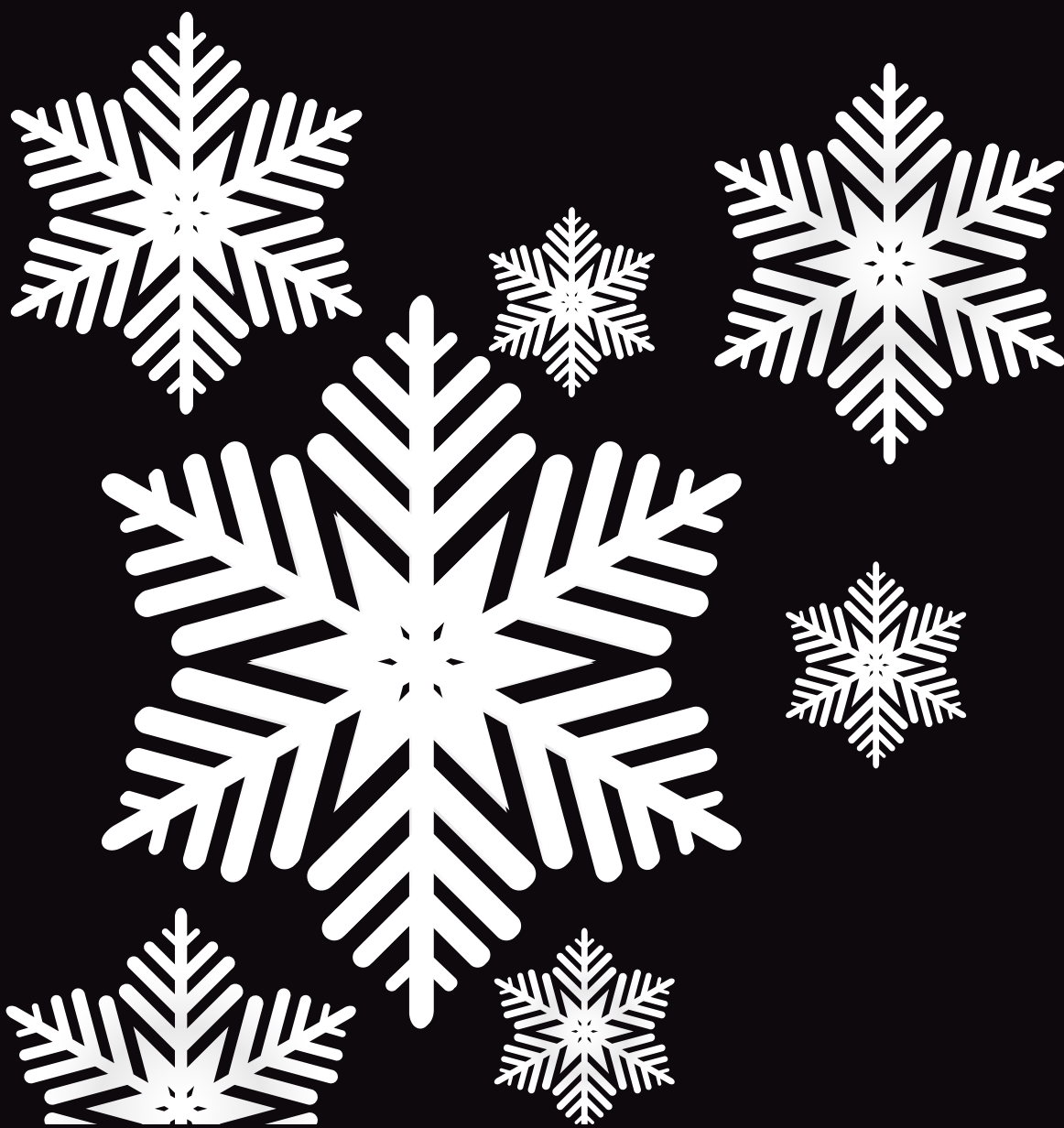
ENTRÉES FROIDES



TERRINE DE CHAPON AU MIEL & AUX CHATAIGNES

Prix : 25,30 € le Kg

ENTRÉES CHAUDES



ENTRÉES CHAUDES



COQUILLE ST-JACQUES A LA NORMANDE

Prix : 6,50 € la pièce



FEUILLETÉ BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD POMME/CALVADOS

Prix : 5,40 € la pièce



FEUILLETÉ DE VOLAILLE AUX CEPES SAUCE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Prix : 3,40 € la pièce

LES CASSOLETTES ET COCOTTES



COCOTTE DE SAUMON & GAMBAS PARFUMÉE AUX AGRUMES

Prix : 6,50 € la pièce

ENTRÉES CHAUDES



COCOTTE DE NOIX DE ST-JACQUES FAÇON BLANQUETTES

Prix : 6,50 € la pièce



CASSOLETTES DE LOTTE ET ÉCREVISSSES

Prix : 6,00 € la pièce



CUISINE D'ESCARGOTS & CÈPES EN ESTOUFFADE

Prix : 5,90 € la pièce

LES FEUILLETES MER



TOURTE NOIX DE ST-JACQUES RIS DE VEAU

Prix : 4,30 € la pièce

ENTRÉES CHAUDES



PANIER SAUMON OSEILLE

Prix : 4,30 € la pièce

LES FEUILLETÉS TERRE



ROSE DE NOËL AU CHAPON, MORILLES & VIN JAUNE

Prix : 3,00 € la pièce

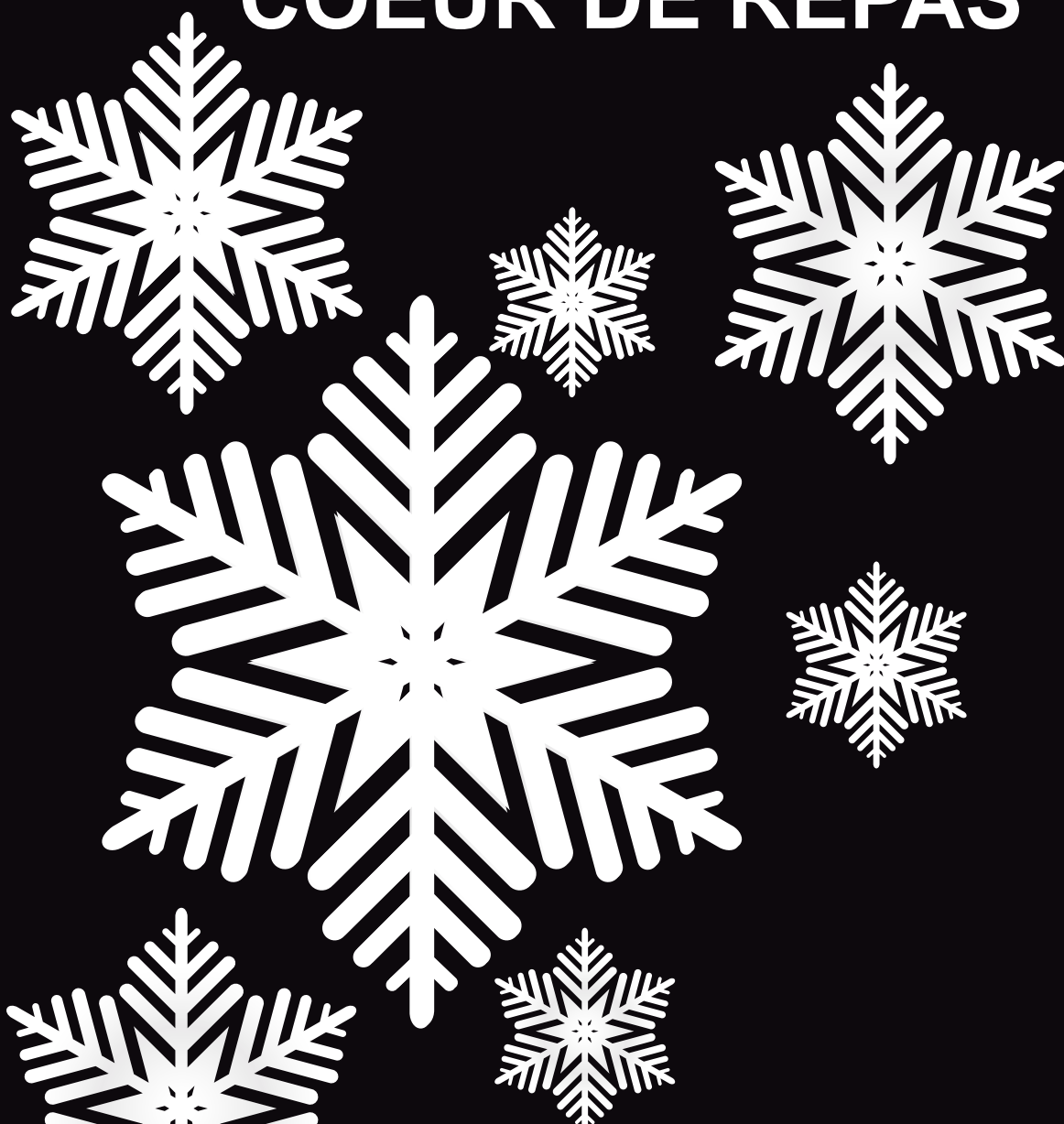
LES BOUCHÉES



BOUCHE À LA REINE CHARCUTIÈRE PUR BEURRE

Prix : 4,80 € la pièce

COEUR DE REPAS



COEUR DE REPAS



PARMENTIER DE CÉLERI, CHATAIGNES & MARRONS

Prix : 22,00 € le Kg



GRATIN DE ST-JACQUES AUX FRUITS DE MER

Prix : 28,00 € le Kg



PINTADE FARCIE AUX MARRONS & AUX GIROLLES

Prix : 35,00 € le Kg



BOUDIN BLANC À LA TRUFFE (1,1%)

Prix : 19,20 € le Kg

COEUR DE REPAS



BOUDIN BLANC AU COGNAC FINE CHAMPAGNE

Prix : 14,50 € le Kg



CERVELAS DE LYON AUX PISTACHES ET À LA TRUFFE BRUMALE 2%, A CUIRE

Prix : 49 € le Kg

COEUR DE REPAS MER



NOIX DE ST-JACQUES AUX PETITS LÉGUMES

Prix : 37,00 € le Kg

COEUR DE REPAS

COEUR DE REPAS TERRE



PAVÉ DE CHAPON SAUCE MORILLES

Prix : 33,46 € le Kg

Prix : 7,52€ la part de 225 gr environ



MOELLEUX DE CHAPON BRAISE SAUCE AU FOIE GRAS & MORILLES

Prix : 7,66 € la part de 290 gr environ

Prix : 26,30 € le kg



SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE SAUCE AU BLOC DE FOIE GRAS

Prix : 34,10 € le Kg

Prix : 10,00 € la part de 295 gr environ

COEUR DE REPAS



CIVET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR

Prix : 26,80 € le Kg

Prix : 6,28 € la part de 230 gr environ



CIVET DE SANGLIER SAUCE GRAND VENEUR

Prix : 23,18 € le Kg

Prix : 5,46 € la part de 230 gr environ

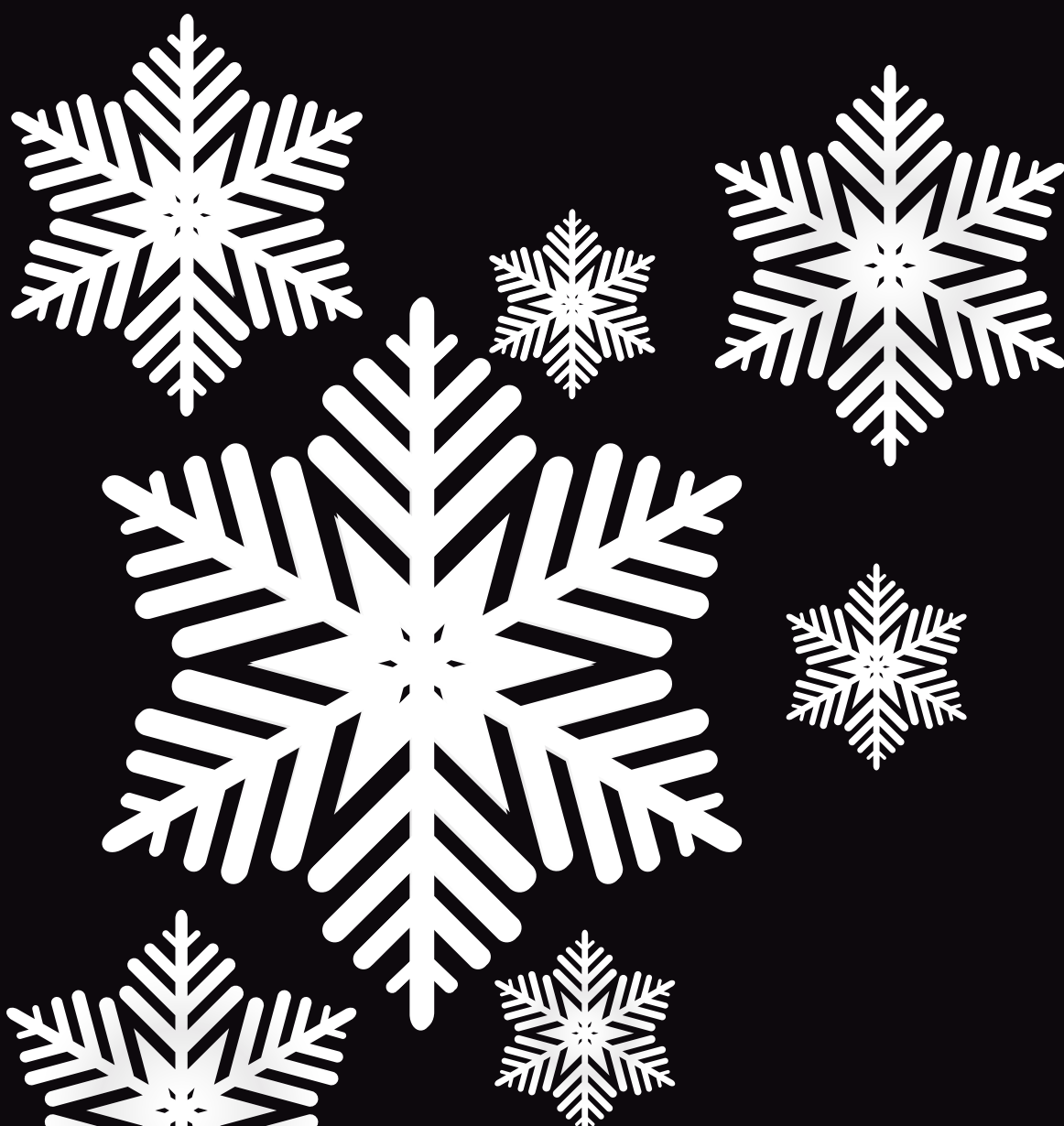
LES BOUDINS BLANCS



BOUDIN BLANC AUX MORILLES (3%)

Prix : 17,00 € le Kg

ACCOMPAGNEMENTS



ACCOMPAGNEMENTS



GRATIN DE LÉGUMES D'ANTAN & GIROLLES

Prix : 4,36 € la barquette de 150 gr



GRATIN DAUPHINOIS A LA CRÈME

Prix : 14,82 € le Kg

Prix : 4,32 € la part



GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE NOIRE **1,1%**

Prix : 22,36 € le Kg

Prix : 6,02 € la part



POMMES DAUPHINES ARTISANALES

Prix : 21,22 € le Kg

Prix : 1,06 € la pièce

ACCOMPAGNEMENTS



MINI-POIRES AU VIN

Prix : 22,72 € le Kg



POMMES AUX AIRELLES & SON COULIS DE FRUITS ROUGES

Prix : 15,00 € la barquette



POMMES PAILLASSON

Prix : 14,78 € le Kg

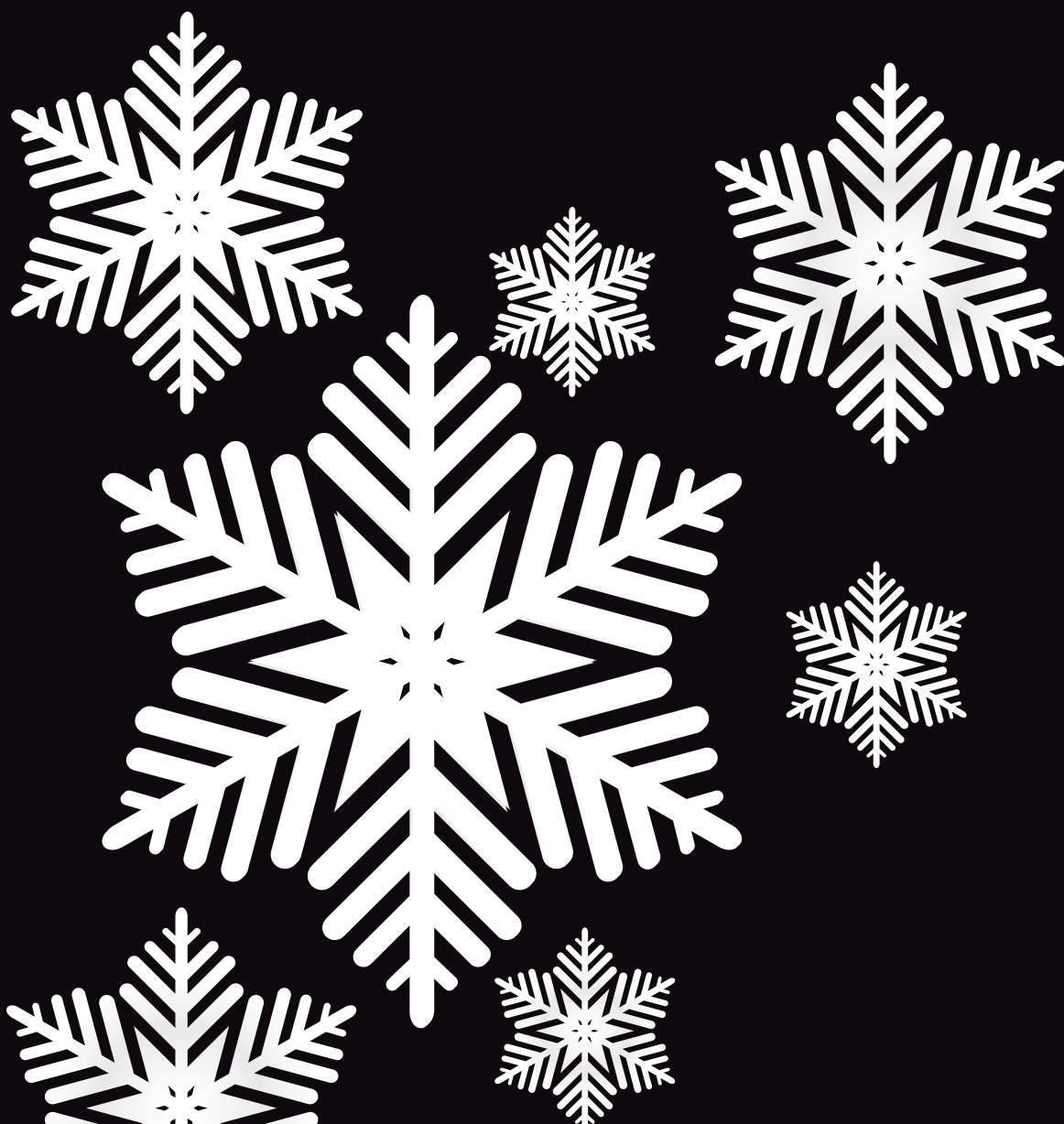
Prix : 0,58 € la pièce



BEIGNETS AUX CÈPES

Prix : 27,82 € le Kg

FROMAGES



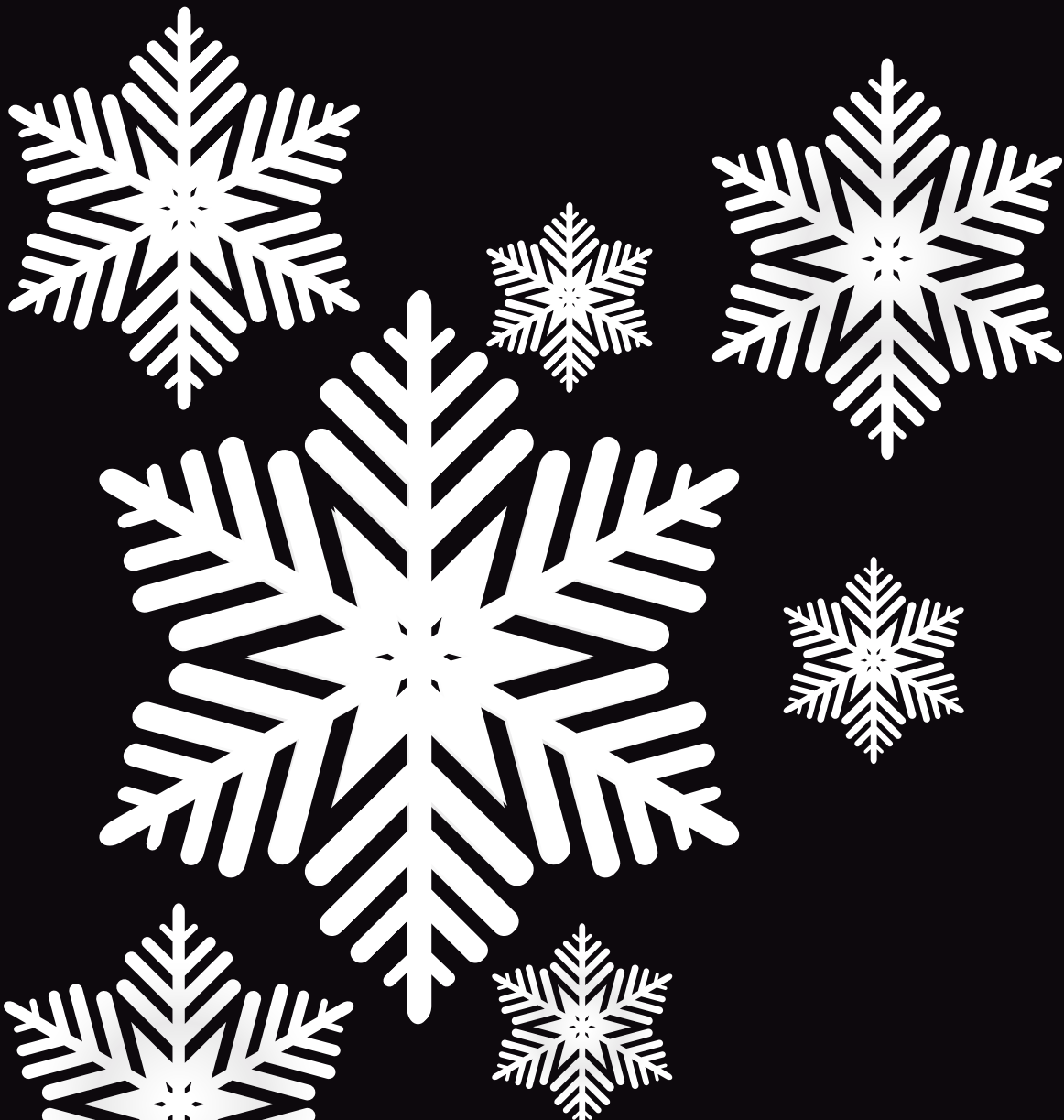
FROMAGES



CROUSTILLANT DE CHEVRE SAINTE-MAURE AUX POMMES CARAMELISEES

Prix : 3,00 € la pièce

LES HUÎTRES



LES HUÎTRES



LES HUÎTRES ISIGNY

Numéro 3 : DZ 13,00 €

Numéro 2 : DZ 15,00 €

LES HUÎTRES ST VAAST

Ostre d'or numéro 2 : DZ 19,99 €

Ostre d'or numéro 3 : DZ 13,00 €

LES HUÎTRES BOUTRAIS

- Numéro 3 Spéciale or : DZ 43,20 €

- Numéro 2 : DZ 33,00 €

Nous pouvons avoir d'autres huîtres en commande.



1 place Claudius peytel, 69 270 Rochetaillée-sur-saône | boutiquelavantgarde.com | boutique.lavantgarde@gmail.com |
04 74 71 99 16 | Mardi au samedi : 08h – 12h30 / 15h – 19h30 et dimanche : 08h -12H30