



Catalogue de Noël **2019**

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

Les fêtes de fin d'année et les préparatifs qui les accompagnent sont un moment toujours très attendus chez l'Avant-Garde. Nous vous recevons en toute amitié.

En cette fin d'année, et à travers ce catalogue, vous découvrirez notre désir de réinventer la fête, de proposer de nouvelles recettes, de choisir les meilleurs produits que nous sélectionnons à l'avance pour vous garantir qualité, plaisir et succès.

Retrouvez chaque produit dans notre boutique située au :

1 place Claudius Peytel à
Rochetaillée-sur-Saône.

L'équipe de l'Avant-Garde.



SOMMAIRE

PRESTIGES

..... 01 / 03 P.

COCKTAIL ET APÉRITIFS

..... 04 / 05 P.

ENTRÉES FROIDES

..... 06 / 08 P.

ENTRÉES CHAUDES

..... 09 / 11 P.

COEUR DE REPAS

..... 12 / 14 P.

ACCOMPAGNEMENTS

..... 15 P.

HUITRES ET LANGOUSTES

..... 16 P.



Nous vous accueillons pour vos commandes en boutique avant 10H jusqu'au 20/12 pour les :

22, 23, 24 Décembre 2019.

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



PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE

Prix : 4,00 € la pièce

PERLES DE SAUTERNES

Prix : 4,00 € la pièce



CONFIT DE FIGUES / D'OIGNONS

Confit de figues

Prix : 2,84 € la pièce

Confit d'oignons

Prix : 2,54 € la pièce



SERRANO

Prix : 29,90 € le Kg



JAMBON SEC SAN DANIELE 16/18 MOIS

Prix : 39,50 € le Kg



MAGRÉ DE CANARD SÉCHÉ PRÉTRANCHÉ

Prix : 7€ la pièce



FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Prix : 135 € le Kg

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

Prix : 17€ la pièce (100 gr)

Prix : 34 € la pièce (270 gr)



SPECIALITE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AUX FIGUES

Prix : 98 € le Kg

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

Prix : 103 € le Kg



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

Prix : 139 € le Kg



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

Prix : 22 € la pièce (200 gr)



SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

Prix : 75 € le Kg

SAUMON FUMÉE 14 TRANCHES

Prix : 60 € le Kg



SAUMON NORVEGIEN FUMÉ À LA BRIDE

Prix : 75,00 € le Kg

TRUITE FUMÉ

Prix sur demande



CAVIAR D'AQUITAINE

Boîte de 30 gr ; 54

Boîte de 50 gr : 90,00 €

CAVIAR ORCIETRE

Boîte de 30 gr : prix sur demande

Boîte de 50 gr : prix sur demande

CAVIAR BAERI

Boîte de 30 gr : prix sur demande

Boîte de 50 gr : prix sur demande

OEUF DE SAUMON BIO FONTAINE (AVEYRON)

Prix : 16 € la pièce



COCKTAILS ET APÉRITIFS

COCKTAILS ET APÉRITIFS



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

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

Prix : 2,58 € la pièce



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



ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR

Prix : 6,96 € la douzaine (445 gr)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRES GROS

Prix : 7,10 € la douzaine (500 gr)



PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS

Prix : 32,00 € le Kg



GAMBAS À LA MÉDITERRANÉENNE

Prix : 51 € le Kg

GAMBAS À L'AIL

Prix : 51 € 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



SALADE DE GAMBAS AUX MANDARINES

Prix : 22,98 € le Kg



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



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



PÂTÉ EN CROÛTE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES DE LOUISIANE

Prix : 27,00 € le Kg



MARBRÉ DE SAUMON ET ST-JACQUES

Prix : 27,00 € le Kg

ENTRÉES FROIDES



PÂTÉ EN CROûTE DE CANARD FORESTIER

Prix : 22,00 € le Kg



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

Prix : 31,70 € le Kg

TERRINE DE CHAPON AU MIEL & AUX CHATAIGNES

Prix : 25,30 € le Kg



PÂTÉ EN CROûTE TRAITEUR RICHELIEU AU CANARD

Prix : 28,00 € le Kg

PÂTÉ EN CROûTE DE FILET DE CANARD AUX FIGUES

Prix : 26,00 € le Kg



PÂTÉ EN CROûTE DE PERDRIX, POMME & CASSIS NOIR DE BOURGOGNE

Prix : 29,60 € le Kg

PÂTÉ EN CROûTE DE SANGLIER AUX CHÂTAIGNES & AUX NOISETTES

Prix : 26,50 € le Kg



ENTRÉES CHAUDES

ENTRÉES CHAUDES



COQUILLE ST-JACQUES A LA NORMANDE

Prix : 7,50 € la pièce



COCOTTE DE SAUMON & GAMBAS PARFUMÉE AUX AGRUMES

Prix : 6,50 € la pièce



FEUILLETÉ BLOC DE FROIE GRAS DE CANARD POMME/CALVADOS

Prix : 5,40 € la pièce



COCOTTE DE NOIX DE ST-JACQUES FAÇON BLANQUETTES

Prix : 6,50 € la pièce



CHALET DE NOEL AUX LANGOUSTINES

Prix : 7 € la pièce



CASSOLETTES DE LOTTE ET ÉCREVISSSES

Prix : 6,00 € la pièce



CUISINE D'ESCARGOTS & CÈPES EN ESTOUFFADE

Prix : 5,90 € la pièce



ROSE DE NOËL AU CHAPON, MORILLES & VIN JAUNE

Prix : 3,00 € la pièce



TOURTE NOIX DE ST-JACQUES RIS DE VEAU

Prix : 4,30 € la pièce



BOUCHE À LA REINE CHARCUTIÈRE PUR BEURRE

Prix : 4,80 € la pièce



PANIER SAUMON OSEILLE

Prix : 4,30 € la pièce



BOUCHEES AU SAUMON

Prix : 3,50 € la pièce



PANIER SAUMON OSEILLE

Prix : 4,30 € la pièce



CASSOLETTE DE ST-JACQUES AUX PETITS LEGUMES

Prix : 7,00 € 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



PAUPIETTES DE SAUMON BEURRE CITRON

Prix : 29,50 € le Kg



FILET DE SAINT-PIERRE ET SA SAUCE MINESTRONE

Prix : 36,65 € le Kg



FILET DE LOTTE A L'AMERICAINE

Prix : 37,65 € le Kg



PAVÉ DE CHAPON SAUCE MORILLES

Prix : 34 € le Kg



MOELLEUX DE CHAPON BRAISE SAUCE AU FOIE GRAS & MORILLES

Prix : 27,20 € le kg



SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE SAUCE AU BLOC DE FOIE GRAS

Prix : 34,10 € le Kg



FONDANT DE PAVÉ DE VEAU AUX ÉCLATS DE MORILLES

Prix : 42,20 € le Kg



CIVET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR

Prix : 26,80 € le Kg



CIVET DE SANGLIER SAUCE GRAND VENEUR

Prix : 24 € le Kg



PINTADE FARCIE AUX MARRONS & AUX GIROLLES

Prix : 35,00 € le Kg



BOUDIN BLANC AU COGNAC FINE CHAMPAGNE

Prix : 14,50 € le Kg

BOUDIN BLANC AUX MORILLES (3%)

Prix : 17,00 € le Kg

BOUDIN BLANC À LA TRUFFE (1,1%)

Prix : 19,20 € 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



GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE NOIRE 1,1%

Prix : 22,36 € le Kg



POMMES DAUPHINES ARTISANALES

Prix : 21,22 € le Kg

Prix : 1,06 € la pièce



BEIGNETS AUX CÈPES

Prix : 27,82 € le Kg



HUÎTRES LANGOUSTE PLATEAUX



LES HUÎTRES ISIGNY

Numéro 3 : prix sur demande

Numéro 2 : prix sur demande

LES HUÎTRES ST VAAST

Ostre d'or numéro 2 : prix sur demande

Ostre d'or numéro 3 : prix sur demande

LES HUÎTRES BOUTRAIS

- Numéro 3 Spéciale or : prix sur demande

- Numéro 2 : prix sur demande

Nous pouvons avoir d'autres huîtres en commande.



DEMI-LANGOUSTE

22 € la pièce

LANGOUSTE

Prix sur demande



PLATEAU NUMERO 01 + COIFFE

2DZ huîtres numéro 2

30 crevettes

30 boulots

4 demi tourteaux

Ouverture d'huîtres 7 €

Prix : 149 €



PLATEAU NUMERO 02 + COIFFE

4DZ huîtres numéro 2

16 crevettes

30 boulots

Ouverture et plateau compris

Prix : 130 €