



Catalogue de Noël 2021

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

Le petit mot de l'équipe

Ce qui nous lie tout au long de l'année nous unit peut-être encore davantage à l'approche des fêtes de fin d'année !

C'est une période très importante pour vous. Elle signifie de savoureux moments de partage !

Une fois de plus, vous pouvez compter sur NOUS et notre accompagnement sur-mesure.





Nous vous accueillons pour vos commandes en boutique avant 10H jusqu'au 19/12 pour les : 22, 23, 24 Décembre 2020.

Pour toutes les commandes et les ouvertures de plateaux de fruits de mer, nous vous demandons un acompte de 50 euros.

Merci !



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

Prix : 108,50 € le Kg



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

Prix : 26 € la pièce (200 gr)



FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT CANARD - EN BOCAUX

Prix : 32 € la pièce - 270 gr

Prix : 22 € la pièce - 180 gr

Prix : 17 € la pièce - 100 gr



FOIE GRAS TRUFFÉ 5,8%

Prix : 68 € la pièce - Environ 500 gr

FOIE GRAS PIMENT D'ESPELETTE

Prix : 57 € la pièce de 500 Gr.



CONFIT D'OIGNON ET DE FIGUES

Prix : 2,90 € la pièce



PERLES DE SAUTERNES

Prix : 4,05 € pièce



SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

Prix : 75 € le Kg

SAUMON FUMÉE 14 TRANCHES

Prix : 55 € le Kg

COEUR DE SAUMON

Prix : 33,80 € la plaque de 450 Gr
75 € le KG

SAUMON GRAVLAX 1KG - En rupture.

SAUMON EN TRANCHE : 69 € 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 : 53 € le Kg



FRAICHEUR MANGUE & TARTARE DE SAINT-JACQUES - NOUVEAUTÉ

Prix : 4,00 € pièce

FRAICHEUR FOIE GRAS DE CANARD & SA COMPOTÉE DE POIRES

Prix : 4,00 € pièce

FRAICHEUR NOIX DE SAINT-JACQUES

Prix : 4,00 € pièce

FRAICHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC

Prix : 4,00 € pièce



MINI-BOCAUX DE GAMBAS & SA COMPOTÉE DE LÉGUMES

Prix : 3,40 € pièce

MINI-BOCAUX DE RISOTTO DE HOMARD CANADIEN ET TOPINAMBOUR

Prix : 3,40 € pièce

++ ASSORTIMENT CANAPÉ MARIN

Prix : 0,90 € la pièce



PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS

Prix : 3,50 € les 100 gr



MINI-BOUCHÉES SALÉES

Prix : 4,50 les 100 gr



CUIVRE DE SAINT-JACQUES AUX ASPERGES

Prix : 3,10 € la pièce



TRANSPARENCE DE GAMBAS & MANGUE

Prix : 3,10 € pièce



ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRES GROS

Prix : 7,50 € la douzaine (500 gr)



NOIX DE SAINT-JACQUES FAÇON TARTARE

Prix : 6 € pièce

++ CROQUILLES D'ESCARGOT

Prix : 0,90 € la pièce.



DÉLICE NORDIQUE AU SAUMON

Prix : 6 € pièce



NUAGE DE SAINT-JACQUES & GAMBAS

Prix : 6 € pièce



TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

Prix : 28,00 € le Kg



CARDINAL D'ÉCREVISSES

Prix : 28 € le Kg



BUCHE DE TRUITE AUX PÉPITES DE JAMBON SERRANO

Prix : 30,50 € le Kg



PÂTÉ EN CROÛTE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES DE LOUISIANE

Prix : 28,00 € le Kg



COQUILLE ST-JACQUES A LA NORMANDE

Prix : 8,50 € la pièce



COCOTTE DE SAUMON & GAMBAS PARFUMÉE AUX AGRUMES

Prix : 7,40 € la pièce



GRATIN DE ST-JACQUES AUX FRUITS DE MER

Prix : 29,90 € le Kg



SURPRISE DE LOTTE & ÉCREVISSES

Prix : 6,50 € la pièce



PAUPIETTES DE SAUMON BEURRE CITRON

Prix : 32,50 € le Kg



DOS DE CABILLAUD AU BEURRE D'AGRUMES

Prix : 36 € le Kg



FILET DE LOTTE A L'AMÉRICAINÉ

Prix : 38 € le Kg



FILET DE SAINT-PIERRE & SA SAUCE MINISTRONE AUX QUEUES DE GAMBAS

Prix : 38 € le Kg



FEUILLETÉ AU SAUMON POIREAUX ET CAROTTES

Prix : 29,90 € le Kg



BOUDIN BLANC À LA TRUFFES

Prix : 25,30 € le Kg



MOELLEUX DE CHAPON BRAISÉ

Prix : 29,90 € le Kg



PAVÉ DE CHAPON SAUCE MORILLES

Prix : 35 € le Kg



POMMES DAUPHINES ARTISANALES

Prix : 22,40 € le Kg



BEIGNETS AUX CEPES

Prix : 29 € le Kg



GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE NOIRE

1,1%

Prix : 22,36 € le Kg



GRATIN DAUPHINOIS

Prix : 16 € le Kg



FLAN DE LEGUMES AUX POIREAUX

Prix : 2,25 € pièce



FLAN DE BUTTERNUT

Prix : 2,40 € pièce



CAVIAR FONTAINE - AQUITAINE

CAVIAR OSCIETRE* SÉLECTION

Boite de 30 gr. 68 €

CAVIAR BELUGA

Boite de 30 gr. 159 €

CAVIAR BAÉRI*FRANCE

Boite de 50 gr. 82 €

Boite de 30 gr. 49 €

Boite de 10 gr. 18 €

CAVIAR RESERVE - LOSTE

Boîte de 20 gr : 58 €

Boîte de 50 gr : 128 €

Boîte de 100 gr : 246 €



SPÉCIALE TRUFFES

Huile d'olive à la truffe noires : 8 € / 100 ML

Morceaux de truffes noires : 19 € / 15 Gr

Brisures de truffes noires : 9,60 € / 15 Gr

MENU FESTIF

34 €/Personne

1 verrine de foie-gras et sa compotée de poires

Nuage de Saint-jacques et gambas

**Moëlleux de chapon braisé au jus de morilles
et son flan de légumes**

Surprise de lotte et écrevisses

1 place Claudius peytel, 69 270 Rochetaillée-sur-saône

| boutiquelavantgarde.com | boutique.lavantgarde@gmail.com | 04 74 71 99 16





**HUÎTRES
LANGOUSTES
PLATEAUX**



LES HUÎTRES DE CÉLINE

Âge : 3 ans

Taux de chaire : 12%

Goût : une chaire ferme et croquante, une saveur prononcée d'iode et noisette.

Bourriche 48 pièces

Numéro 2 : 72,80 € = 18,20 € la DZ = 1,51 Pièce

Numéro 3 : 60,00 € = 15 € la DZ = 1,25 Pièce

LES HUÎTRES SPÉCIALES SENTINELLES

Âge : 3-4 ans

Taux de chaire : 12-15%

Goût : charnue et croquante, teintée et parfum de noisette, amandes et iodée en fin de bouche.

Bourriche 48 pièces

Numéro 2 : 116,60 € = 29,15 € la DZ = 2,42 Pièce

Numéro 3 : 87,80 € = 21,95 € la DZ = 1,82 Pièce

LES HUÎTRES OSTRA RÉGAL

Âge : 4/5 ans

Taux de chaire : 15 - 16%

Goût : huître croquante et sucrée, avec un léger goût de noisette, faisant de ce produit une réelle gourmandise de la mer. Iodée et rocailleux, laissant place à une saveur puissante, un mets de luxe.

Bourriche de 48 pièces

Numéro 2 : 135,40 € = 67,70 € la DZ = 5,64 Pièce

Numéro 3 : 105,60 € = 52,80 € la DZ = 4,40 Pièce

LES HUÎTRES OSTRA RÉGAL SÉLECTION OR

Âge : 4 ans

Taux de chaire : 17-18%

Goût : iodée et rocailleux, laissant place à une saveur puissante, un mets de luxe.

Bourriche de 48 pièces

Numéro 4 : 159,80 € = 39,95 € la DZ = 3,32 Pièce

LES HUÎTRES DE GILLARDEAU

Numéro 2 SP Conditionnement 5,5 Kg :

164 € La bourriche

Numéro 3 SP Conditionnement 4,5 Kg:

149 € La bourriche

Numéro 3 SP Conditionnement 9 Kg:

297 € La bourriche

Numéro 3 SP Conditionnement 2,250 Kg:

75 € La bourriche

LES HUÎTRES UTAH NORMANDIE

Numéro 2 SP x 48 pièces : 116 € = 29 € la DZ

Numéro 3 SP x 48 pièces : 96 € = 24 € la DZ

LES HUÎTRES BÂTEAU NORMANDIE CÔTE DE NACRE

Bourriche de 36 pièces

Numéro 3 fine de clair : 51 € - 17 € la DZ



DEMI-LANGOUSTE CUITE CUBA

Entre 24 € et 28 € la pièce selon le poids.

QUEUE DE LANGOUSTE DE CUBA

130 € au KG - Entre 280 et 390 Gr / pièce.

LANGOUSTE, HOMARD, LANGOUSTINE VIVANT

Prix sur demande et selon le cours.



COMPRIS DANS LA COMMANDE DE PLATEAU

Prix du plateau avec coiffe : 5,50 €

Prix ouverture des huîtres à la DZ : 3,50 €

Nous pouvons avoir d'autres huîtres en commande.

*** Les prix peuvent évoluer selon le cours du jour. Merci de vous renseigner par téléphone ou en boutique.**



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