



Catalogue des fêtes de fin d'année **2022**

Produits disponibles sur commande et tarifs valables du 20 au 31 décembre dans la mesure des stocks disponibles de nos fournisseurs.

1 place Claudius peytel, 69 270 Rochetaillée-sur-saône
| boutiquelavantgarde.com | boutique.lavantgarde@gmail.com | 04 74 71 99 16 |

INFOS

Les commandes sont à passer
avant le : **20 décembre**

Aucune modification ne sera
acceptée après cette date.

**Votre commande sera définitive
dès lors qu'un acompte
sera versé.**

Nous vous souhaitons de belles
fêtes de fin d'année, un grand
merci pour votre fidélité.

HORAIRES POUR LES FÊTES

Mardi au samedi :
8h30 – 12h30 / 15h – 19h

Samedi 24 et 31 décembre
8h30 - 20h

**Dimanche pour récupérer
vos plateaux :**
8h - 12h





SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

Prix : 75 € le Kg

SAUMON FUMÉE NORVEGE 14 TRANCHES

Prix : 57 € le Kg

COEUR DE SAUMON

Prix : 42 € le Kg

TRUITE DE SAUMON FUMÉ

Prix : 59,90 € le Kg



SAUMON FARCI AUX PETIT LEGUME PRÉ-TRANCHÉ

Prix : 49,90 € le Kg



GAMBAS À L'AIL

Prix : 58 € le Kg

MARINADE DE GAMBAS & ST-JACQUES AU CITRON

Prix : 59 € le Kg



PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS

Prix : 39 € le Kg



ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRES GROS

Prix : 8,60 € la douzaine

++ CROQUILLES D'ESCARGOT

Prix : 1 € la pièce.



CUIVRE DE SAINT-JACQUES AUX ASPERGES

Prix : 3,30€ la pièce



TRANSPARENCE DE GAMBAS & MANGUE

Prix : 3,30 € pièce



FRAICHEUR MANGUE & TARTARE DE SAINT-JACQUES

Prix : 4,50 € - pièce



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

Prix : 3,30 € la pièce

FRAICHEUR FOIE GRAS DE CANARD & SA COMPOTÉE DE POIRES

Prix : 4,50 € - pièce

FRAICHEUR NOIX DE SAINT-JACQUES

Prix : 4,50 € - pièce

FRAICHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC

Prix : 4,50 € - pièce



NOIX DE SAINT-JACQUES FAÇON TARTARE

Prix : 6 € la pièce



DÉLICE NORDIQUE AU SAUMON

Prix : 6 € pièce



NUAGE DE SAINT-JACQUES & GAMBAS

Prix : 6 € pièce



TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

Prix : 31,95 € le Kg



CARDINAL D'ÉCREVISSES

Prix : 31,95 € le Kg



BUCHE DE TRUITE AUX PÉPITES DE JAMBON SERRANO

Prix : 33,80 € le Kg



PÂTÉ EN CROÛTE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES DE LOUISIANE

Prix : 32,00 € le Kg



COURONNE DE NOEL AUX FRUITS DE MER

Prix : 4,80 € la pièce



DIAMANT DE NOEL AU POTIRON

Prix : 5,90 € la pièce



COQUILLE ST-JACQUES A LA NORMANDE

Prix : 8,50 € la pièce



TOURTE NOIX DE SAINT-JACQUES RIS DE VEAU

Prix : 4,80 € la pièce



GRATIN DE ST-JACQUES AUX FRUITS DE MER

Prix : 31,90 € le Kg



PAUPIETTES DE SAUMON BEURRE CITRON

Prix : 35 € le Kg



DOS DE CABILLAUD AU BEURRE D'AGRUMES

Prix : 44 € le Kg



FILET DE LOTTE A L'AMÉRICAIN

Prix : 39,90 € le Kg



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

Prix : 39,90 € le Kg



PAVE DE SAUMON SAUCE A L'ANETH

Prix : 35,70 € le Kg



BOUDIN BLANC À LA TRUFFES

Prix : 25 € le Kg



MOELLEUX DE CHAPON BRAISÉ

Prix : 33 € le Kg



PAVÉ DE CHAPON SAUCE MORILLES

Prix : 26 € le Kg



POMMES DAUPHINES ARTISANALES

Prix : 22,90 € 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



CAVIAR FONTAINE - AQUITAINE

CAVIAR OSCIETRE* SÉLECTION

Boite de 30 gr. 68 €

CAVIAR BAÉRI*FRANCE

Boite de 50 gr. 88 €

Boite de 30 gr. 53€

Boite de 10 gr. 19 €

CAVIARS PERLE NOIRE

LE CLASSIQUE BAÉRI

Caviar de caractère, a un goût corsé et marin qui persiste en bouche. Il est affiné pendant 3 à 8 mois. Dans ces boîtes, le caviar subit un lent vieillissement au cours duquel se révèlent progressivement de multiples arômes.

Boite de 30 gr. 74 €

Boite de 50 gr. 120 €

Boite de 100 gr. 240 € sur commande uniquement.



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 et Numéro 3

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

Numéro 3

Numéro 4

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 3

LES HUÎTRES DE GILLARDEAU

Numéro 3

LES HUÎTRES UTAH NORMANDIE

Numéro 2

Numéro 3

Numéro 3 grand cru

LES HUÎTRES BÂTEAU NORMANDIE CÔTE DE NACRE

Bourriche de 36 pièces

Numéro 3 fine de clair



DEMI-LANGOUSTE CUITE CUBA

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

QUEUE DE LANGOUSTE DE CUBA CRUE SURGELE

133 € au KG - Entre 280 et 390 Gr / pièce.

QUEUE DE LANGOUSTE DE CUBA CUITE

143 € au KG - Entre 280 et 390 Gr / pièce.

LANGOUSTE, HOMARD, LANGOUSTINE VIVANT

Prix sur demande et selon le cours et la disponibilité en magasin.



COMPRIS DANS LA COMMANDE DE PLATEAU

Prix du plateau avec coiffe : 5,50 €

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

Pour la composition de vos plateaux penser à demander des pinces de crabes, bulots, écrevisses, crevettes etc...

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.

MENU FESTIF

30 €/Personne

1 verrine au choix

Noix de saint-jacques façon tartare

**Moëlleux de chapon braisé au jus de morilles
et son gratin dauphinois à la truffe noire.**

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

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



MENU FESTIF

40 €/Personne

1 verrine au choix

1/2 langouste cuba

1 coquille saint-jacques à la normande

1 place Claudius peytel, 69 270 Rochetaillée-sur-saône
| boutiquelavantgarde.com | boutique.lavantgarde@gmail.com | 04 74 71 99 16





1 place Claudius peytel, 69 270 Rochetaillée-sur-saône
| boutiquelavantgarde.com | boutique.lavantgarde@gmail.com | 04 74 71 99 16 |