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 (label rouge)
Prix : 75 € le Kg

SAUMON ÉCOSSE A LA FICELLE
Prix : 75 € le Kg

SAUMON ÉCOSSE - PETITE TRANCHE
Prix : 65 € le Kg

SAUMON FUMÉE NORVEGE 14 TRANCHES
Prix : 57 € le Kg

COEUR DE SAUMON
Prix : 42 € le Kg

TRUITE FUMÉ
Prix : 59,90 € le Kg

PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS
7 variétés différentes, 38 pièces

Prix : 39 € 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

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

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

OEUF DE NOEL AU SAUMON & A LA TRUFFE (2,4%)
Prix : 3,30 € la 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'AMÉRICAINE
Prix : 39,90 € le Kg

FILET DE SAINT-PIERRE & SA SAUCE MINESTRONE 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 |