



Catalogue des fêtes de fin d'année 2023

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 |



INFORMATIONS

Plongez-vous dans l'univers festives des fêtes de fin d'année avec l'Avant Garde à Rochetaillée-sur-Saône.

Notre magasin vous invite à découvrir une sélection de mets d'exception, alliant raffinement et gourmandise. Plateaux de fruits de mers, plats gourmand, saumon, caviars et foie gras, chaque produit incarne l'essence même des festivités. Enchantez vos convives avec nos langoustes et homards, et offrez-vous une expérience culinaire unique. Plaisirs gustatifs et ambiance festive se donnent rendez-vous à l'Avant Garde, où chaque bouchée devient une célébration. Faites de vos moments spéciaux des instants mémorables avec nos mets savoureux et festifs.

1. Lors de la commande de votre plateau, les frais seront décomposés comme suit :

- Le coût du plateau avec coiffe sera de 5,60 €.

- L'ouverture des huîtres sera facturée à 3,50 € par douzaine.

Veillez noter qu'à des fins d'hygiène, nous ne reprenons pas les plateaux des clients.

Modalités de commande :

- Votre commande sera considérée comme définitive dès réception d'un **acompte de 50 euros** en magasin, **non remboursable en cas d'annulation après le 20 décembre.**

- Aucune modification de commande ne sera possible à partir du 20 décembre.

Autre :

- Nous acceptons uniquement les paiements en espèces et CB. PAS de tickets restaurants.

- Pendant la période des fêtes, veuillez noter que nos capacités à répondre au téléphone seront limitées.

Nous vous prions de faire preuve de patience.

- Aucun devis ne sera établi pendant la période des fêtes. Pour toute information, veuillez vous rendre directement en boutique.

- Merci de respecter les gestes barrières en cette période de forte affluence.

Nous comptons sur votre collaboration et votre bonne humeur.

HORAIRES POUR LES FÊTES

mardi au vendredi : 8h30 – 12h30 / 15h – 19h

samedi 23 et 30 décembre / dimanche 24 et 31 décembre : 8h30 - 19h

Lundi 25 décembre et 1 janvier : fermeture.



SAUMON ÉCOSSE A LA FICELLE

Prix : 75 € le Kg

COEUR DE SAUMON

Prix : 26,50 € pour 130 gr.

TRUITE FUMÉ

Prix : 59 € le Kg



PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS

7 variétés différentes, 38 pièces

Prix : 39 € le Kg



SALADE GAMBAS CITRON

Prix : 59 € le Kg



GAMBAS À L'AIL

Prix : 58 € le Kg

GAMBAS À L'ESCABECHE

Prix : 45 € le Kg



VERRINES SAINT-JACQUES, CAROTTES ET POMMES CUITES

Prix : 2,50 € - pièce de 40gr

VERRINES DE TRUITE, FROMAGE FRAIS AU CITRON

Prix : 2,50 € - pièce de 40gr

VERRINES DE CHATAIGNES, CAROTTES ET PANAIS

Prix : 2,50 € - pièce de 40gr



**COFFRET SPECIAL FOIE GRAS
4 CONFITS DE SAVEURS VARIEES - 4 POTS**

oignons - figues - mangues - cerises griottes

Prix : 12 €

Oignons, figues disponibles en pots individuels



TERRINE DELICE DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINES

Prix : 37,50 € le Kg



BUCHE DE LANGOUSTE AU CHAMPAGNE

Prix : 45,90 € le Kg



BUCHE DE CRABE ET HOMARD

Prix : 32,50 € le Kg



**VERRINE SAUMON*
VERRINE SAINT-JACQUES***

Prix : 5 € pièce

Photo non contractuelle*



TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

Prix : 33,95 € le Kg



**PÂTÉ CROÛTE DE BROCHET AUX
ÉCREVISSES DE LOUISIANE**

Prix : 32,00 € le Kg



CARDINAL D'ÉCREVISSES

Prix : 31,95 € le Kg



PÂTÉ CROÛTE SAINT-JACQUES

Prix : 42 € le Kg



PÂTÉ CROÛTE SAUMON

Prix : 33,90 € le Kg



MOULES FARCIES À LA PERSILLADE

Prix : 14,40 € assiette de 125gr



ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRES GROS

Prix : 13 € la douzaine



COQUILLE ST-JACQUES A LA NORMANDE

Prix : 8,50 € la pièce



BOUCHÉES AUX FRUITS DE MER

Prix : 5,50 € la pièce



CROUSTADES DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Prix : 6,50 € la pièce



FILET DE LOTTE SAUCE A L'AMÉRICAINNE

Prix : 39,90 € le Kg



CASSOLETTE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET SAUCE PETITS LÉGUMES

Prix : 6,40 € la pièce



HAUT DE CUISSE DE CHAPON SAUCE FOIE GRAS

Prix : 39,90 € le Kg



GRATIN DE ST-JACQUES AUX FRUITS DE MER

Prix : 31,90 € le Kg



POMMES DAUPHINES ARTISANALES

Prix : 24,80 € le Kg



BEIGNETS AUX CEPES

Prix : 32,60 € le Kg



GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE NOIRE 1,1%

Prix : 12 € le Kg



GRATIN DAUPHINOIS

Prix : 10 € le Kg

RAPPEL

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



Plongez dans **l'expérience sensorielle** de notre magasin, où vous pourrez explorer une **gamme de Caviars provenant de diverses marques renommées.**

Offrez-vous le luxe avec nos coffrets élégants, accompagnés d'œufs de saumon, de tarama, de blinis **moelleux**, de tapenade **savoureuse**, de poutarde **délicate** et d'une variété d'autres délices, y compris nos spécialités à la truffe.

Laissez-vous séduire par **un festin gourmand** qui éveillera vos papilles à chaque bouchée.

Rendez-vous chez nous pour une expérience gastronomique inoubliable !

CAVIAR - AQUITAINE

CAVIAR OSCIETRE* SÉLECTION

Boite de 30 gr. 79 €

CAVIAR BAÉRI*FRANCE

Boite de 50 gr. 90 €

Boite de 30 gr. 50 €

Boite de 10 gr. 19 €



HUÎTRES LANGOUSTES PLATEAUX



LES HUÎTRES DE NORMANDIE

Huîtres St Vaast *numéro 3*

52 € la bourriche / 13 € la DZ

Huîtres d'asnelle *numéro 3*

52€ la bourriche / 13 € la DZ

LES HUÎTRES OSTRE OR - SPÉCIAL DE SAINT VAAST

numéro 2

100 € la bourriche de 48 pièces

25 € la DZ

CAVE À HUITRES SPÉCIALE DE LA CALVADOSIENNE

numéro 2

90 € la bourriche de 48 pièces

25 € la DZ

BRETAGNE «GOLF DU MORBIHAN» MÉDAILLE D'OR

numéro 3

71,20 € la bourriche de 48 pièces

17,80 € la DZ

UTAH NORMANDIE

numéro 2

130 € la bourriche de 48 pièces

32,50 € la DZ

numéro 3

100 € la bourriche de 48 pièces

25 € la DZ

ISIGNY SPÉCIALE

Extrêmement charnue et bien croquante, goût très doux, léger avec un goût de noisette.

numéro 2

64,80 € la bourriche de 48 pièces

16,20 € la DZ

numéro 3

52 € la bourriche de 48 pièces

13 € la DZ

MARENNE D'OLÉRON POUSSE EN CLAIRE

La pousse en claire est élevée dans 5m2 d'eau pendant quatre à huit mois. Son nom provient de sa coquille sur laquelle se forment des «lignes de pousse» durant sa maturation.

numéro 3

103,92 € la bourriche de 48 pièces

25,98 € la DZ

MARENNE D'OLÉRON AFFINÉES EN CLAIR

numéro 3

64,00 € la bourriche de 48 pièces

16€ la DZ

Huîtres verte émeraude - **sur commande avant le 20 décembre**

Sa couleur verte toute appréciée des consommateurs est obtenue grâce à la présence dans les bassins d'une micro algues filtrée par l'huître qui retient le pigment.

numéro 2

112 € la bourriche / 28 € la DZ



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 : 5,60 €

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

35 €/Personne

1 verrine(40gr) au choix

1 tranche de terrine crabe et homard

**Haut de cuisse de chapon sauce foie gras
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

45 €/Personne

1 verrine au choix

**La cassolette aux noix de Saint-Jacques et
sauce petits légumes**

**Lotte à l'américaine et pommes dauphines artisanales
OU
demi queue de langouste**

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 |