



# Catalogue des fêtes de fin d'année 2025

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



**Adresse :** 1 place Claudius peytel, 69 270 Rochetaillée-sur-saône

**Site web :** [boutiquelavantgarde.com](http://boutiquelavantgarde.com)

**Email :** [boutique.lavantgarde@gmail.com](mailto:boutique.lavantgarde@gmail.com)

**Tel :** 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.

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

- Le coût du plateau avec coiffe sera de 6 €.
- 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 en fonction du montant de votre commande** 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**

Lundi 22 et Mardi 23 décembre : 8h30-12h30 et 15h -19h

Mercredi 24 décembre : 8h30-19h NON STOP

Jeudi 25 décembre : fermé

Vendredi 26, Samedi 27 décembre : 8h30-12h30 et 15h-19h

Lundi 29 et Mardi 30 décembre : 8h30-12h30 et 15h-19H

Mercredi 31 décembre : 8h30-19h NON STOP

# ENTRÉES FROIDES







## **SAUMON ÉCOSSE À LA FICELLE**

Prix : 80 € le Kg

## **SAUMON DE NORVÈGE**

Prix : 70 € le Kg

## **TRUITE FUMÉ**

prix sur demande



## **TERRINE DE TRUITE**

## **TERRINE AUX DEUX SAUMONS**

## **TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES**

## **TERRINE FANTAISIE DE SAINT-JACQUES ET HORMARD BLEU**

Prix : 33,95 € le Kg

\* Photo non contractuelle



## **PÂTE CROÛTE SAUMON FARCIE À LA MOUSSELINE DE POISSON ET LÉGUMES**

Prix : 33,95 € le Kg



## **MINI VERRINES FRAICHEUR DE SAUMON ET NOIX DE SAINT-JACQUES**

Prix : 3,60 € pièce

## **MINI VERRINES FRAICHEUR DE TOMATE ET SAINT-JACQUES**

Prix : 2,40 € pièce

# **RAPPEL**

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



**FOIE GRAS MI-CUIT ENTIER IGP DU  
SUD-OUEST - en différentes tailles**

Prix : 110 € le Kg

Vendu à la tranche, au KG ou en 500gr.



**CONFIT D'OIGNONS AU MIEL\***

Prix : 4,44 € le pot de 90gr (49,44 € le KG)

**CONFIT DE FIGUES AU MUSCAT\***

Prix : 4,44 € le pot de 90gr (49,44 € le KG)

# ENTRÉES CHAUDES







### **ESCARGOTS DE BOURGOGNE - GROS**

Prix : 13 € la DZ



### **CROQUILLE D'ESCARGOTS\***

Prix : 13 € la DZ

\* coquilles en biscuit



### **COQUILLE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE**

Prix : 7,50 € la pièce



### **FEUILLETÉS AU SAUMON ÉPINARDS CAROTTES**

Prix : 29,90 € le KG

Photo non disponible

# PLATS CHAUDS







### **FILET DE LOTTE SAUCE À L'AMÉRICAIN**

Prix : 34 € au KG



### **TURBAN DE SOLE SAUCE CRÈME WHISKY\***

Prix : 26 € au KG

Photo non contractuelle\*



### **CHAPON SAUCE FOIE GRAS ET MORILLES**

Prix : 33 € au KG



### **ACCOMPAGNEMENTS**

**Gratin dauphinois**  
**Gratin dauphinois aux truffes**  
**Marrons braisés**

Se renseigner en magasin

# MENUS FESTIFS



# **MENU FESTIF 35€/personne**

1 mini verrine fraîcheur de saumon  
et noix de saint-jacques

\*\*

1 tranche de terrine au choix

\*\*

Turban de sole sauce crème whisky  
avec pommes dauphines



# MENU FESTIF 45€/personne

1 mini verrine

fraicheur de saumon et noix de saint-jacques

\*\*

1 coquille normande

\*\*

Lotte à l'américaine avec pommes dauphines

**OU**

Chapon sauce foie gras et morilles

avec gratin dauphinois







# **HUÎTRES LANGOUSTES PLATEAUX**





## **HUÎTRES MARENNE D'OLÉRON**

(Spéciale fine de claire)

**numéro 3** : 18,80 € la DZ | Bourriche de 4DZ : 75,20 €

**numéro 2** : 20 € la DZ | Bourriche de 4DZ : 80 €

## **HUÎTRES NORMANDES**

**Bourriche de 3DZ** **numéro 3** : 16 € la DZ | Bourriche de 3DZ : 48 €

## **UTAH BEACH - NORMANDIE**

**numéro 3** : 26,50 € la DZ | Bourriche de 4DZ : 106 € la DZ

**numéro 2** : 33 € la DZ | Bourriche de 4DZ : 132 € la DZ

## **LES HUÎTRES DE BRETAGNE CANCALE**

**numéro 3** : selon l'affinage

**Les sentinelles** : 23 € la DZ | Bourriche de 4DZ : 92 € la DZ

**Ostre régál** : 28 € la DZ | Bourriche de 4DZ : 112 € la DZ



**QUEUE DE LANGOUSTE DE BAHAMAS  
CRUE SURGELÉE**

110 € au KG

**QUEUE DE LANGOUSTE CUITE SURGELÉE**

Prix : 130 € au KG

**1/2 LANGOUSTE CUITE ORIGINE BAHAMAS**

Prix : 20 € pièce

**LANGOUSTE CUITE ORIGINE FRANCE**

Se renseigner en magasin

**LANGOUSTE, HOMARD, LANGOUSTINE  
VIVANT OU CUITE\***

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



**A RAJOUTER DANS VOTRE  
COMMANDE DE PLATEAU :**

Prix du plateau avec coiffe : 6 €

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.





1 place Claudius peytel, 69 270 Rochetaillée-sur-saône  
| [boutiquelavantgarde.com](http://boutiquelavantgarde.com) | [boutique.lavantgarde@gmail.com](mailto:boutique.lavantgarde@gmail.com) | 04 74 71 99 16 |