

Réveillons 2021

VENTE À EMPORTER

Réveillon du 24 Décembre
Réveillon du 31 Décembre



A réserver dès aujourd'hui

Pour tous renseignements ou vos commandes,
contactez nous au

02 47 55 24 32

Ou

fermegelinere@orange.fr

Ou

Passez nous voir directement à
« La Gélinière »*

(*suivant autorisation gouvernementale)

Également consultable sur notre site :

www.fermegelinere.com

**Bon choix et à bientôt
Isabelle et Manuel**

*Dates limites de commande :

Le lundi 20 décembre pour le vendredi 24 décembre

Le lundi 27 décembre pour le vendredi 31 décembre

Mode de règlement à votre convenance :

CB « sur place » ou « à distance »

Chèque

Espèces

Foie Gras de canard « Maison »

(Conditionné sous vide)

21,00 € ttc / 200 grs

40,00 € ttc / 400 grs

76,00 € ttc / 800 grs

Assiette d'huîtres

« Fines de Claire » n° 3

Avec pain au seigle, beurre ½ sel, citron et vinaigre échalotes

6 huîtres à 10,00 € ttc

9 huîtres à 14,50 € ttc

12 huîtres à 18,00 € ttc

Formules « apéritif »

Formule à 8,00 € ttc

Brochette de magret fumé, tomate confite et chèvre au pavot

Bun's viande des grisons, confit d'oignons et parmesan

Blinis de saumon fumé et tapenade d'artichauts

Cuillère d'écrevisses et crevettes aux épices de la mer

Verrine de rillons de Touraine, dés de poire et foie gras

Formule à 10,00 € ttc

Brochette de coppa, cerise amarena et ossau-iraty

Bun's de foie gras et figue moelleuse

Navette de tourteau sauce cocktail

Cuillère Saint-Jacques, betterave et noisettes torréfiées

Verrine d'œufs brouillés à l'arôme de truffes

Les menus « à la carte »

Choisissez dans notre carte et composez
votre menu à votre guise !

« On vous offre les amuse-bouches »

Menu carte « 1 »

1 entrée, 1 plat chaud, 1 fromage **ou** 1 dessert
3 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts *

Menu carte « 2 »

1 entrée, 1 plat chaud, 1 fromage **et** 1 dessert
4 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts *

Menu carte « 3 »

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage **ou** 1 dessert
4 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts *

Menu carte « 4 »

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage **et** 1 dessert
5 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts *

* VOS AMUSE-BOUCHES OFFERTS :

3 pièces

Brochette de magret fumé, tomate confite et chèvre au pavot
Bun's viande des grisons, confit d'oignons et parmesan
Blinis de saumon fumé et tapenade d'artichauts

4^{ème} pièce

Cuillère d'écrevisses et crevettes aux épices de la mer

5^{ème} pièce

Verrine de rillons de Touraine, dés de poire et foie gras

LES ENTRÉES (présentées en assiette individuelle)

- Croustillant de boudin blanc truffé, pomme rôtie et vinaigrette
« Grand Veneur » **10,00 €**
- Salade de « croquette » d'escargots (12) à la crème d'ail et ail
rôti en chemise **12,00 €**
- Salade de saumon fumé et saumon gravelax aux asperges
vertes croquantes, sauce vierge à l'aneth **14,00 €**
- Duo de foie gras de canard mi-cuit et poêlé, marmelade
d'agrumes et pain aux fruits **16,00 €**

LES POISSONS

- Escalope de saumon rôti, fondue de poireaux et sauce aux
baies de verveine **12,00 €**
- Pavé de flétan poêlé sur une mousseline de patate douce et sa
sauce aux pépites de wakamé **16,00 €**
- Cassolette de ½ Homard européen bleu, julienne de légumes,
velouté « Champagne » **22,00 €**

LES VIANDES ET SES GARNITURES

- Médaillons de filet de mignon de porc rôti aux marrons, sauce
Grand Veneur **14,00 €**
- Magret de canard poêlé, épices du « trappeur » et sauce aux
airelles **15,00 €**
- Suprême de volaille fermier rôti, crème de morilles **18,00 €**
- Pavé de filet de bœuf juste saisi, foie gras poêlé et sauce à
l'arôme de truffes **20,00 €**

Les 3 accompagnements des viandes inclus :

Pomme de terre grenaille rôties à l'origan
Moelleux de courgettes au pecorino
Poêlée de cèpes et pois gourmand, ail et persil plat

Sous réserve d'approvisionnement suffisant

Tarifs Réveillons 2021

LES FROMAGES (présentés en assiette individuelle)

- Trio de Fromages (Brie de Meaux, Selle sur Cher et brochette
comté/raisins) et mesclun de salade aux noix **4,50 €**
- Feuilleté de Sainte-Maure de Touraine, pomme au miel et
mesclun de salade aux noix **4,50 €**

LES DESSERTS

- Verrine « croquante » framboise / pistaches et son duo de
macarons **6,00 €**
- Verrine au chocolat « Guayaquil 64 % » et poire poché à
l'Hypocras rouge (sirop au vin rouge épicé) **6,00 €**

*Les mets, de votre apéritif
jusqu'à votre dessert,
sont cuisinés et élaborés
sur place par nos soins*



« Fait Maison »

