

Vos commandes pour les fêtes

Sont à retourner au plus tard

**Pour le réveillon et Noël le mercredi 13
décembre dernier délai**

**Pour le réveillon et le jour de l'An le
mercredi 20 décembre dernier délai**

**Nous restons à votre disposition pour toute
autre demande concernant vos repas de fêtes.**

(téléphoner au 03.26.72.61.95)

PLATS A EMPORTER

Entrée (tarif par personne) :

- Timbale d'escargots et champignon à la crème d'ail, 11.50 €
- Terrine de foie gras de canard maison 18.00 €
- Salade landaise (gésier, magret fumé et jambon pays) 9.50 €
- Saumon fumé maison 11.00 €
- Millefeuille au saumon fumé et mascarpone 9.50 €
- Timbale de ris de veau aux senteurs des bois 14.00 €
- Bouchée de ris de veau et sa réduction au porto 10.00 €
- Salade gourmande (jambon pays, rilette saumon, saumon fumé
Crevettes et terrine de légumes) 10.00 €
- Feuilleté d'escargots et champignon à la crème d'ail 10.00 €

Portion pour une entrée :

- Cassolette de moules et crevettes au curry 8.50 €
- Coquille st-jacques, homard à la bretonnes 12.50 €
- Cocotte de gambas et écrevisses 11.50 €
- Cocotte de st-jacques et gambas à la bretonne 12.00 €

Portion pour un plat : tarif par personne

- Blanquette sole, pétoncles, crevettes sauce blanche 15.50 €
- Jambonnette de caille farcie sauce ratafia 17.00 €
- Pavé de veau aux morilles 18.50 €
- Cuisse de pintade farcie aux marrons 16.50 €
- Médaillon de filet mignon de porc et abricots confits 15.00 €
- Marmite de cabillaud et crevettes sur son étuvée de poireaux 15.00 €
- Sauté de daim aux girolles 17.00 €
- Souris d'agneau et son jus au thym, 15.50 €
- Sauté de biche au vin rouge et cognac 17.50 €
- Pavé de filet de poularde sauce champagne 19.00 €
- Estouffade de sanglier et sa réduction au miel, 16.00 €
- Sauté de chapon au ratafia de champagne 16.50 €

Dessert au choix (dans la liste dernière page)

6 € par personne

Assortiments de petits fours chaud 5 par personnes

4.00 € par personne

Menu enfant 10.00 E

Terrine de campagne
Ou saumon fumé

**

Aiguillette de poulet à la
crème ou jambon braisé
et gratin de pomme de
terre

Dessert dans la liste

**Tous nos plats sont accompagnés de gratin de
pommes de terre.**

Au petit pari

Restaurant

1 rue de Vitry-le-François 51290 Arrigny

Tél 03.26.72.61.95

Fax 03.26.74.04.17

Site internet au-petit-pari.com

Menu à 27.00 Euros

Millefeuille de saumon fumé et crème mascarpone aux herbes,

Cassolette de moules et crevettes au curry,

Salade landaise (gésiers, jambon de pays et magret fumé)

Sauté de daim aux girolles,

Marmite de cabillaud et crevettes sur son étuvée de poireaux,

Cuisse de pintade farcie aux marrons,

Médailon de filet mignon de porc aux abricots confits,

(Possibilité d'ajouter du fromage avec un supplément sur le menu de 3.00 €)

Dessert au choix dans la page ci-joint

Au petit pari

Restaurant

1 rue de vitry-le-françois 51290 Arrigny

Tél 03.26.72.61.95

Fax 03.26.74.04.17

Site internet au-petit-pari.com

Menu à 32.00 Euros

Cocotte de st-jacques et gambas,

Bouchée de ris de veau et sa réduction au porto,

Salade gourmande (jambon pays, rilette de saumon, saumon fumé,
crevette, terrine de légumes),

Feuilleté d'escargots et champignons à la crème d'ail,

Sauté de Chapon au ratafia de champagne,

Blanquette de sole, pétoncles, crevettes et sauce blanche,

Estouffade de sanglier au miel,

Souris d'agneau et son jus au thym,

(Possibilité d'ajouter du fromage avec un supplément au menu de 3.00 €)

Dessert au choix dans la page ci-joint.

Au petit pari

Restaurant

1 rue de Vitry-le-François 51290 Arrigny

Tél 03.26.72.61.95

Fax 03.26.74.04.17

Site internet au-petit-pari.com

Menu à 37.00 Euros

Terrine de foie gras maison et son chutney de figue,

(possibilité mais avec un supplément de 4.00 € sur le menu compte tenu
du tarif foie gras de cette année)

Cocotte de gambas et écrevisses ,

Timbale de ris de veau et sa réduction au porto,

Cassolette d'escargots et champignons à la crème d'ail,

Coquille de St jacques et homard à la bretonnes

Pavé de veau aux morilles,

Jambonnette de caille farcie sauce ratafia,

Pavé de filet de poularde sauce au champagne,

Sauté de biche au vin rouge et cognac,

(Possibilité d'un plateau de fromage avec un supplément de 3.00€)

Dessert au choix dans la page ci-joint.

Au Petit Pari

1 rue de Vitry-le-François 51290 ARRIGNY

Tél 03.26.72.61.95

Fax 03.26.72.61.95

DESSERTS

Verrine de pomme et crème chocolat blanc et cacahuètes,

Croustillant trois chocolats,

Mousseux de champagne et biscuit rose de Reims,

Verrine tiramisu ananas et mangue,

Verrine citron et framboise a la mascarpone,

Bûche framboise et biscuit rose de Reims.