

LES FÊTES

AVEC PETIT PIERRE

chez nous / chez vous
DU 1ER AU 31 DÉCEMBRE

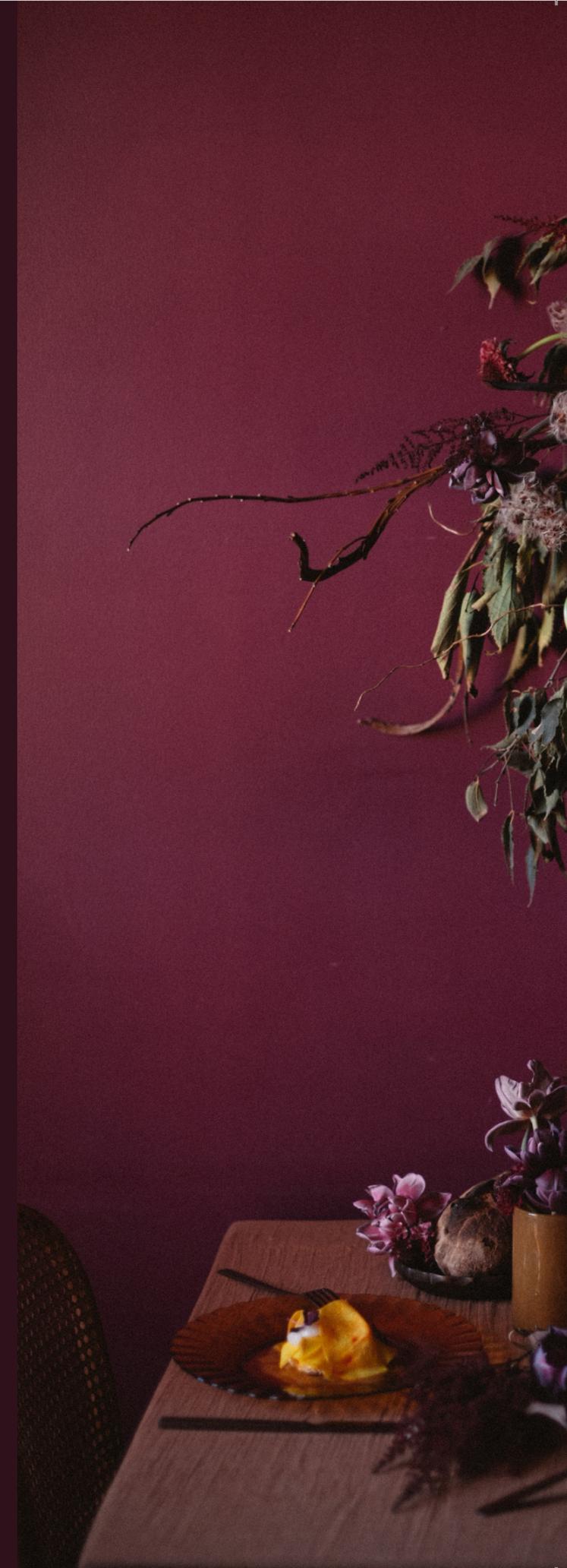


www.lamaisondepetitpierre.fr
04 67 30 91 85

LA MAISON DE
PETIT PIERRE



22, AVENUE PIERRE VERDIER
34500 BÉZIERS



LES FÊTES

AU RESTAURANT

DU 1ER AU 31 DÉCEMBRE

DEVIS PERSONNALISÉ

SELON VOTRE BUDGET ET VOS ENVIES :
RESERVATION@LAMAISONDEPETITPIERRE.FR

RÉSERVEZ UNE TABLE SUR NOTRE SITE :
WWW.LAMAISONDEPETITPIERRE.FR



MOJITO INFUSÉ DE MENTHE

BOISSON ALCOOLISÉE - PETILLANTE
SANS GLUTEN SANS LACTOSE VEGAN SANS ADDITIFS

GIN TO' INFUSÉ DE ROMARIN

BOISSON ALCOOLISÉE - PETILLANTE
SANS GLUTEN SANS LACTOSE VEGAN SANS ADDITIFS

30€ - 75cl

TRAITEUR

À EMPORTER ET LIVRÉ - DU 23 AU 31 DÉCEMBRE - COMMANDER SUR : WWW.LAMAISONDEPETITPIERRE.FR

MENU DE FÊTES 60€/pers

ENTRÉES :

-Foie gras cuit au sel des salins de Gruissan, coing-mûre-cassis, châtaignes

(Manger froid sortir du réfrigérateur 5 mn avant dégustation)

ou

-Carpaccio de Saint Jacques, tartare de gambas en feuilles de céleri, jus aux fruits de la passion et safran de Vendres

(Manger froid sortir du réfrigérateur 5 mn avant dégustation)

PLATS :

-Pain perdu de bœuf braisé au raifort, condiment pruneau-vinaigre de thym, foie gras poêlé-amandes (2 mn au micro-onde

sans le couvercle ou 180° au four pendant 5 mn sans le couvercle

ou

-Loup vapeur, raviole de champignons-persil, jus de crustacés au lait de coco et gingembre

(3 mn au micro-onde avec le couvercle ou 160° au four

pendant 10 mn avec le couvercle)

DESSERTS :

-Bûche mousse chocolat noir, praliné noix de pécan, biscuit noisette

ou

-Bûche biscuit roulé amandes, crémeux mangue passion, ganache montée vanille, glaçage ivoire coco



MENU ENFANT

20€/pers



-Volaille fermière rôtie croustillante, purée de pomme de terre, jus d'un rôti

(3mn au micro onde avec couvercle ou 160° au four avec couvercle 10 mn)

-Bûche roulée chocolat, praliné, noisette, amande

COCKTAIL DE FÊTES



60€/pers



MANGER FROID

-Pan con tomate, burrata, jambon Mangalica

-Galantine de volaille fermière

-Pomme de terre confite, crème citron, saumon fumé, œuf de hareng

-Crabe-gambas en feuilles de céleri, jus aux fruits de la passion

MANGER CHAUD

(A réchauffer au four sans le couvercle à 180° 5mn)

-Chou amande, mascarpone, basilic

-Ficelle champignons, lait de coco, persil

-Tressé feuilleté au comté

-Brioché mousson canard & foie gras

(1 mn au micro-onde sans le couvercle ou 160° au four sans le couvercle pendant 5 mn)

-Filet de loup, risotto crémeux au parmesan

-Flan de foie gras, sauce au vin rouge

-Confit de bœuf à la moelle et purée de pommes de terre

FROMAGE

-Plateau de fromages affinés

SUCRÉ

-Suppliee chocolat-praliné

-Cookie pistache, ganache montée à la vanille de Madagascar

-Cheese cake citron

FEUILLETÉS SALÉS



Plateau de :

4 pers. 34€

8 pers. 68€

6 pers. 51€

10 pers. 85€



(A réchauffer au four à 160° 5mn)

-Chou amande, mascarpone basilic

-Ficelle champignons, lait de coco-persil

-Tressé feuilleté au comté

-Brioché mousson canard & foie gras

LES BÛCHES



4 pers. 25€

8 pers. 50€

6 pers. 38€

10 pers. 63€



BÛCHE CHOCOLAT

Bûche mousse chocolat noir, praliné noix de pécan, biscuit noisette

BÛCHE EXOTIQUE

Bûche biscuit roulé amandes, crémeux mangue passion, ganache montée vanille, glaçage ivoire coco

MIGNARDISES SUCRÉES



Plateau de :

4 pers. 34€

8 pers. 68€

6 pers. 51€

10 pers. 85€



-Suppliee chocolat praliné

-Cheese cake citron

-Crakries praliné riz soufflé

-Cookie pistache, ganache montée à la vanille de Madagascar