

*Au Prestige
Dauphinois*

*Vous souhaitez un joyeux
noël et de très bonnes fêtes
de fin d'année 2024*



Menus

Ouvert le 25 décembre jusqu'à midi et la toute la journée du 31 décembre

**Commande jusqu'au 15 décembre pour le repas de Noël et
jusqu'au 21 décembre pour le repas du Nouvel An**



Menu à 32,50 euros/personne

Terrine de chevreuil
Filet de loup à l'oseille ou sauté de volaille au poivre vert
Gratin dauphinois ou pommes duchesses
Gratin de cardons ou flan de légumes
Bûche vanille ou chocolat

Menu à 42,50 euros/personne

Terrine de foie gras de canard
Filet de loup au champagne ou noix de veau sauce aux morilles
Gratin dauphinois ou pommes duchesses
Gratin de cardons ou flan de légumes
Bûche vanille ou chocolat

Menu à 53,50 euros/personne

Terrine de foie gras de canard
Filet de daurade au coulis de crustacés
Estouffade de sanglier aux marrons ou sauté de cerf à la bière
Gratin dauphinois ou pommes duchesses
Gratin de cardons ou flan de légumes
Bûche vanille ou chocolat



Menu à 70,00 euros/personne

Pour le nouvel an uniquement

Terrine de chevreuil
Lotte au curry ou saumon à l'oseille
Civet de cerf ou sauté de sanglier
Gratin dauphinois ou pommes duchesses
Gratin de cardons ou flan de légumes
Assiette de fromages comprenant :
Brie truffé, Saint-Marcellin et Reblochon
Bûche au grand-marnier



Tél : 04 76 96 27 61 ou 06 07 22 18 44

www.auprestigedauphinois.fr

info@auprestigedauphinois.fr

Choix à la carte

Ouvert le 25 décembre jusqu'à midi et toute la journée du 31 décembre

**Commande jusqu'au 15 décembre pour le repas de Noël et
jusqu'au 21 décembre pour le repas du Nouvel An**

L'apéritif

Assortiment de 30 canapés	42,00 €
Fours salés au kilo (60 pièces)	30,00 €
Pain surprise charcutier (40 pièces)	39,50 €
Pain surprise poisson (40 pièces)	39,50 €
Accras de morue (2 pièces)	2,90 €
Bouchées d'escargot (la pièce)	1,50 €
Pruneaux aux lard (2 pièces)	2,70 €
Mini burger gourmand (2 pièces)	2,80 €
Mini pâté croute bressan (le kilo)	19,90 €



Les entrées froides /personne

Saumon gravlax (le kilo)	68,00 €
Huitre et vinaigre à l'échalote (la pièce)	1,20 €
Terrine de foie gras de canard (le kilo)	145,00 €
Terrine de chevreuil	9,50 €
Mousseline de saumon et Saint-Jacques	9,50 €
Terrine de sanglier	9,50 €

Les entrées chaudes / personne

Escargots de bourgogne (la douzaine)	13,50 €
Boudin blanc truffé à 1% (le kilo)	24,50 €
Coquille Saint-Jacques (la pièce)	9,50 €
Cassolette de Saint-Jacques aux légumes	9,50 €



Les poissons /personne

Blanquette de lotte au curry	16,70 €
Filet de Loup au Champagne	16,70 €
Daurade au coulis de crustacés	16,70 €

Les viandes /personne

Civet de sanglier aux marrons	18,00 €
Magret de canard sauce poivre vert	18,00 €
Quasi de veau sauce aux morilles	18,00 €
Caille farcie au foie gras	19,00 €
Sauté de cerf à la bière et pain d'épice	19,00 €

**Toutes les viandes et poissons sont accompagnées
de gratin dauphinois et d'un flan de légumes**

Conditions générales de vente : les plats prêts seront consignés et devront être rapportés à la boutique sous 10 jours.
Possibilité de livraison pour un minimum de 4 repas commandés (tarif suivant le kilométrage)



Les bûches de fête 2024
sur commande 15 jours avant la date de fête

Traditionnelles

Chocolat
Vanille
Café
Grand-Marnier

4 personnes : 25 euros
6 personnes : 30 euros
8 personnes : 39 euros

Créations

La forêt noire
La poire / chocolat
La passion

4 personnes : 27 euros
6 personnes : 32 euros
8 personnes : 42 euros

Les ballotins de chocolats 2024
sur commande 15 jours avant la date de fête

Assortiment de chocolats au lait
Assortiment de chocolats noirs
Mélange avec liqueur
Mélange sans liqueur

Tous les ballotins sont disponibles dans les quantités suivantes :

ballotin de 125 grammes	7,50 euros
ballotin de 250 grammes	15,00 euros
ballotin de 350 grammes	22,50 euros
ballotin de 500 grammes	30,00 euros
ballotin de 750 grammes	45,00 euros



Conditions générales de vente : les plats prêts seront consignés et devront être rapportés à la boutique sous 10 jours.
Possibilité de livraison pour un minimum de 4 repas commandés (tarif suivant le kilométrage)