

Rêves de Réveillon...

Les Bûches (Uniquement pour Noël)

- **Royal**
Sablé Pur Beurre, Praliné Croustillant, Mousse Chocolat, Biscuit
- **Pascaline**
Sablé, Financier, Confit de Fruits Rouges, Mousse Fraise
- **Soufflé aux Framboises**
Biscuit, Framboises, Crème Mousseline, Soufflé Chiboust
- **Jessi**
Biscuit Brownies, Caramel, Mangué, Passion, Crème Tiramisu Café, Mousse chocolat Noir
- **Aqualine**
Biscuit Noisettes, Compotée d'Abricots, Mousse Noisette, Croustillant Noisettes

4 pers. : 30,00 € 6 pers. : 45,00 € 8 pers. : 60,00 €

Les Entremets (Uniquement pour le Nouvel An)

- **Royal**
Sablé Pur Beurre, Praliné Croustillant, Mousse Chocolat, Biscuit
- **Soufflé aux Framboises**
Biscuit, Framboises, Crème Mousseline, Soufflé Chiboust
- **Tonka**
Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat, Crémeux Fève de Tonka, Croustillant au Grué de Cacao
- **Forêt Noire**
Génoise au cacao parfumée au kirsch, Crème Chantilly, Cerises à l'Alcool

4 pers. : 30,00 € 6 pers. : 45,00 € 8 pers. : 60,00 €

Les Desserts Individuels

- **Buchette Abricot Nougat** 4,30 €
- **Buchette Chocolat Croustillant** 4,30 €
- **Cabosse au Chocolat** 3,95 €

Les Douceurs Sucrées

- **Petits Fours Sucrés (20 pièces)** 24,90 €
- **Macarons Assortis (20 pièces)** 24,90 €
- **Mini Douceurs en Verrines (20 pièces)** 33,90 €

Rêves de Réveillon...



**Venez également découvrir
dans notre boutique
les idées cadeaux gourmandes :
Chocolats, Marrons Glacés, Fruits Confits,
Pâtes de Fruits, Coffrets Cadeaux, ...**

Comment passer vos commandes ?

Dans le seul but de mieux vous servir,
nous vous remercions de bien vouloir
passer vos commandes :

**Avant le 20 Décembre pour Noël
Avant le 27 Décembre pour le Nouvel An**

Minimum de 4 personnes,

Nous vous accueillons :

Du Mardi au Samedi de 9h00 à 13h30 et de 15h00 à 19h30
Ouvertures exceptionnelles indiquées sur la 1ère page



Suivez notre actualité et bons plans sur
www.facebook.com/pierrotfriand



**RECEPTIONS TRAITEUR EPICERIE FINE
CHOCOLATIER CONFISEUR**

www.aupierrotfriand.com

01 46 42 07 72 - infos@aupierrotfriand.com
50 avenue Jean Jaurès 92140 CLAMART

Carte valable du 08/12/18 au 1/01/19 sous réserve d'approvisionnement

«Pratiquez une activité physique régulière» www.mangerbouger.fr



www.aupierrotfriand.com

Carte des Fêtes 2018

Rêves de Réveillons

Ouvertures Exceptionnelles :

Dimanche 23 Décembre
de 10h à 13h00 et de 15h00 à 18h00
(Hors rayon traiteur)

Lundi 24 Décembre de 9h00 à 18h

Mardi 25 Décembre de 9h30 à 12h30

Dimanche 30 Décembre de 10h à 13h00
(Hors rayon traiteur)

Lundi 31 Décembre de 9h00 à 18h00

Mardi 1er Janvier de 9h30 à 12h30

RECEPTIONS TRAITEUR EPICERIE FINE CHOCOLATIER CONFISEUR



Tarifs par Personne - Sous Réserve d'erreurs d'impression - TVA 10 % - RCS Nanterre 451 123 970 00019 - TVA : FR 83 451 123 970

Rêves de Réveillon ...

Rêves de Réveillon ...

Rêves de Réveillon ...

Les Pièces Apéritives Froides

- Canapés (20 pièces) 26,10 €
- Mini Verrines Salées (20 pces) 33,90 €
- Mini Brochettes (20 pces) 27,10 €
- Macarons au Foie Gras (20 pièces) 33,90 €
- Salsa de St Jacques, Ecrevisses et Mandarines (15 pièces) 33,90 €
- Tartare de Saint Jacques et Cabillaud, Pointe de Yuzu (20 pièces) 33,90 €
- Pain Surprise (40 mini sandwiches) 41,50 €
Foie Gras ou Saumon Fumé ou Terre et Mer

Les Pièces Apéritives Chaudes

- Petits Fours Chauds (20 pièces) 24,10 €
- Mini Saucisses ou Mini Boudins (20 pièces) 6,20 €
Mini Boudins Blanc ou Mini Saucisses
- Crevettes en Chemise de Pomme de Terre (20 pces) 25,10 €
- Mini Coquilles Festives (20 pces) 33,90 €
St Jacques & Truffe, St Jacques & Laitue de Mer

Les Entrées Froides

- Saumon Fumé Ecossois & Duo de Blinis 10,50 €
- 1/2 Langouste à la Parisienne (Origine Amérique du Sud) 23,20 €
- Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison et son Confit de Mangue au Gingembre 12,90 €
- Ballotine de Pintade au Cognac et Amandes 6,50 €
- Caneton à la Mousse de Canard 5,40 €
- Artichaut Norvégien 6,90 €
- Tartare de Saint Jacques et Cabillaud, Pointe de Yuzu 5,90 €
- Verrine de Salsa de Saint Jacques, Ecrevisses et Mangue 7,90 €
- Terrine de Langouste Façon Thermidor 5,90 €

Les Entrées Chaudes

- Boudin Blanc Truffé 1 % 6,10 €
- Escargots de Bourgogne (Douzaine) 11,90 €
- Bouchée à la Reine aux Ris de Veau 7,20 €
- Coquille Saint Jacques au Sauternes 10,90 €
- Tourte de Viande, Foie Gras, Cèpes et Châtaignes 6,50 €
- Cocotte de Langoustines et St Jacques Lutée au Riesling 6,50 €
- Tourte aux Saint Jacques et Ris de Veau 6,90 €

Les Menus

Minimum 4 personnes

Le Gourmet

Terrine de Langouste Façon Thermidor

Suprême de Volaille Farci au Foie Gras

Galette de Pomme de Terre
et Gratin d'Asperges

Bûche ou Entremet *

29,70 €



Le Gastronomique

Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison
et son Confit de Mangue au Gingembre

Filet Mignon de Veau au Miel et Yuzu

Pressé de Ratte du Touquet
et Flan de Champignons

Bûche ou Entremet *

39,50 €

Les Poissons

- Fricassée de Lotte Sauce Homardine 15,90 €
- Poêlée de Saint Jacques Sauce au Jurançon 14,90 €
- Filet de Turbot au Champagne 16,10 €

Les Viandes

- Fricassée de Chapon aux Morilles 11,90 €
- Poularde Sauce Coteaux du Layon 12,90 €
- Filet de Bœuf Wellington 14,90 €
- Suprême de Volaille Farci au Foie Gras 12,90 €
- Estouffade de Sanglier Sauce Girolles et Trompettes 11,90 €
- Filet Mignon de Veau au Miel et Yuzu 15,90 €
- Jambon en Croute, Sauce au Porto 11,90 €
Minimum 10 personnes



Les Accompagnements

- Gratin Dauphinois 3,60 €
- Fricassée de Champignons 6,50 €
- Marrons Confits 6,70 €
- Galette de Pomme de Terre et Gratin d'Asperges 4,90 €
- Pomme aux Airelles 3,20 €
- Riz Basmati & Flan de Carottes 3,90 €
- Pressé de Rattes du Touquet et Flan de Champignons 4,90 €
- Etuvée de Légumes d'Antan 3,60 €
(Crosnes, Rutabaga, Potiron, Fenouil, Oignon Rouge)