

## POUR COMMANDER:

04.75.31.52.74

80, route du Creux de la Thine - 26140 Anneyron - la-toque-dauphinoise@orange.fr

Avant le vendredi 17 décembre pour les commandes des 24 et 25 décembre

Avant le vendredi 24 décembre pour les commandes des 31 décembre et 1er janvier





# **LES MENUS**

#### Menu PLAISIR

26.00 € par personne 21.50 € sans l'entrée 19.40 € sans le poisson

#### L'entrée froide

Duo de terrines : Terrine de sanglier au Gigondas Galantine de volaille aux morilles Oignons à la grecque

#### Le poisson

Fricassée d'escargots, cèpes et lardons au vin rouge

Tartare de truite Granny Smith

#### Le plat chaud et son accompagnement

Suprême de poulet aux langoustines Sauce américaine Gratin dauphinois

#### Le dessert

Bûche pâtissière (minimum 3 personnes par parfum)

### **Menu ELEGANT**

28.00 € par personne 22.00 € sans l'entrée 20.00 € sans le poisson

#### L'entrée froide

Pâté en croûte au ris de veau Oignons à la grecque

#### Le poisson

Gambas et saumon aux ravioles du Royans sauce coco citronnelle

#### Le plat chaud et son accompagnement

Souris de cerf grand veneur Gratin de pommes de terre à la truffe Flan de butternut

#### Le dessert

Gâteau aux poires lacté caramel



#### **Menu TRADITION**

28.00 € par personne

#### <u>L'entrée</u>

Terrine de foie gras de canard chutney de betteraves aux pommes OU

Filet d'omble chevalier, sauce champagne (+3.50€)

#### Le plat chaud et son accompagnement

Suprême de chapon sauce aux morilles Bavarois de patate douce, coeur romanesco Poêlée de champignons, fèves et châtaignes

#### Le dessert

Bûche glacée

(minimum 3 personnes par parfum)

#### Menu PRESTIGE

33.00 € par personne

#### L'entrée chaude

Noix de st jacques et filet de lotte aux morilles

#### Le plat chaud et son accompagnement

Médaillon de veau à la châtaigne Gratin de pommes de terre à la truffe Flan de butternut

#### Le dessert

Tiramisu aux fruits rouges (verrine)









Grosses crevettes fraiches

20/30 pièces au kilo

beurre salé

# **LA CARTE**

# **LES VIANDES**

ELS AI ERITIS		<u>LES VIAIVES</u>	
Pain surprise (50 morceaux): Saumon fumé, fromage au sel de Guérande	32.00€	Souris de cerf grand veneur	7.80 €
et jambon cru beurre		Suprême de poulet aux langoustines sauce américaine	9.60€
Les feuilletés à réchauffer	32.00 €		
70 pièces au kilo (escargots, boudin blanc, oignons, 3 légumes)		suprême de chapon sauce aux morilles	13.00 €
Le coffret de verrines et pièces chaudes - 6 foie gras pommes pain d'épices (froid) - 6 tartare de st jacques à l'orange (froid) - 8 choux aux escargots (chauds) - 8 palets lyonnais aux morilles (chauds)	s 52.00€	Médaillon de veau à la châtaigne (ou sauce aux morilles sur demande)	14.00 €
		LES ACCOMPAGNEMENTS	
- 8 gambas à l'américaine (chauds) -		Gratin dauphinois	3.50 €
LES ENTREES		Gratin de pommes de terre à la truffe et flan de butternut	4.60 €
Duo de terrines : terrine de sanglier au Gigondas galantine de volaille aux morilles	5.00 €	Flan de patate douce coeur de romanesco et poêlée de champignons fèves et châtaig	<b>4.60 €</b> nes
Pâté en croute au ris de veau	6.50 €	Gratin de cardons à la lyonnaise	5.00€
Oignons à la grecque		Poêlée de champignons forestiers (chanterelles jaunes, pleurotes, pied de moi	8.90 €
Terrine de foie gras de canard	9.80 €	(charterenes jauries, pieurotes, pieu de mot	1011)
chutney de betteraves aux pommes		Morilles à la crème	13.00 €
<b>LES POISSONS et CRUST</b>	ACES		
Tartare de truite Granny Smith	7.50 €	LES DESSERTS	
Fricassée d'escargots, cèpes et lardons au vin rouge	7.50 €	3.40 € la part	
Gambas et saumon aux ravioles Sauce coco citronnelle	8.70 €	<u>Bûche pâtissière</u> - minimum <b>3 personne</b> :	s par parfum
		- vanille	
Filet d'omble chevalier	12.50 €	- marrons	
Sauce champagne		- praliné - chocolat	
Noix de St Jacques, filet de lotte aux morilles	14.00 €	- grand marnier	
dux mornies		<u>Bûche glacée</u> - minimum <b>3 personnes p</b> a	ar parfum
Cuisses de grenouilles à la persillade	13.00 €	- vanille fraises - vanille marrons	
1/2 langouste fraiche mayonnaise	30.00 €	<ul><li>vanille noix caramel</li><li>chocolat mangue passion</li></ul>	<b>A</b>
Plateau de 24 huitres :	23.00 €	22.2	
Marenne Fine Claire n° 3		<u>Gâteau</u> :	
avec citron et vinaigre à l'échalote (ouvertes du jour)		- poire lacté caramel	
Crosses are noted a first share	22.00.61-1	<u>Verrine</u> :	
Grosses crevettes fraiches	22.00 € le kg	tiromicu ouv fruito rougos	

22.00 € le kg

- tiramisu aux fruits rouges



Les commandes des 24 et 25 décembre sont à récupérer le vendredi 24 décembre entre 14h et 17h à Anneyron

Les commandes des 31 décembre et ler janvier sont à récupérer le vendredi 31 décembre entre 14h et 17h à Anneyron

Le réglement se fera en chèque ou espèces lors de l'enlèvement de la commande

LA TOQUE DAUPHINOISE vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

et prenez bien soin de vous

