

## Apéritifs

- Assortiment de canapés (4 variétés).....30,90 €  
Plateau de 36 pièces (8/10 personnes)
- Assortiment gourmand (40 pièces).....33,90 €  
Tranches de Cake saumon (8), Tranches de Cake au foie gras (8)  
Mini pâté en croûte (8) - Quiche Lorraine (8) - Pic Bacon/Abricot (8)
- Pain surprise Terre / Mer (40 sandwiches).....40,90 €  
(8/10 personnes) assortiment de 5 ingrédients
- Duo de mini verrines (2 x 40 grs).....les 2 = 5,50 €  
Poulet rôti, purée de châtaignes aux cèpes  
Saint-Jacques, carottes, pommes fondantes

## Entrées

- Œuf poché au saumon fumé à la crème.....5,90 €
- Saumon fumé Label rouge - Norvège (100grs).....9,90 €
- Foie gras de canard entier maison (50grs).....7,90 €
- Feuilleté de volaille aux cèpes, sauce foie gras...5,90 €
- Vol au vent au ris de veau, sauce Porto .....6,90 €
- Coquille Saint-Jacques à la normande.....7,95 €
- Cassoline de langoustines - écrevisses .....11,90 €  
au Montbazillac

## Poissons

- Pavé de merlu, sauce beurre blanc.....9,95 €
- Pavé de saumon rôti, sauce oseille .....10,90 €
- Dos de cabillaud, sauce homardine .....12,90 €

## Viandes

- Cuisse de canard confite.....7,90 €
- Cuisse de pintade rôtie au foie gras et aux cèpes...8,95 €
- Chapon, sauce forestière aux girolles .....10,50 €
- Sauté de porcelet à la bière de Noël .....10,50 €  
et au sirop d'érable
- Tournedos de canard, sauce au poivre.....10,50 €
- Pavé de biche mi-cuit, sauce aux morilles.....11,20 €

## Garnitures

- Gratin dauphinois individuel (120grs).....2,50 €
- Cassolette purée de patates douces,  
pointe de canelle (120grs).....3,10 €
- Cassolette de purée de céleri (120grs).....3,40 €
- Cassolette risotto crémeux au parmesan (120grs) ...3,50 €
- Cassolette de purée de butternut aux noisettes (120grs) ...3,60 €
- Cassolette délice de marrons aux fruits secs (120grs) ...3,95 €
- Cassolette écrasé de pommes de terre  
à la truffe (120grs) .....3,95 €

## Menu enfant

6,90 €

PRIX STABLE

Feuilleté ourson jambon - fromage

.....

4 nuggets de poulet

3 pommes dauphines artisanales

## Menu Plaisir

16,90 €

PRIX STABLE

Œuf poché au saumon fumé  
à la crème

ou

Feuilleté de volaille aux cèpes  
sauce foie gras

.....

Pavé de merlu  
sauce beurre blanc

ou

Sauté de porcelet  
au sirop d'érable et bière de Noël

.....

Risotto crémeux au parmesan (120grs)

ou

Gratin dauphinois individuel (120grs)



## Menu Gourmet

24,90 €

PRIX STABLE

Duo de mini-verrines (2 x 40grs)

Poulet rôti, purée de châtaignes aux cèpes  
Saint-Jacques, carottes, pommes fondantes

.....

Coquille Saint-Jacques à la normande

ou

Vol-au-vent au ris de veau

.....

Pavé de saumon rôti, sauce oseille

ou

Chapon sauce forestière aux girolles

.....

Purée de butternut aux noisettes

ou

Purée de patates douces,  
Pointe de canelle

## Menu Prestige

32,50 €

PRIX STABLE

Foie gras de canard mi-cuit entier maison

ou

Saumon fumé Label rouge

.....

Cassoline langoustines / écrevisses  
sauce Montbazillac

.....

Pavé de biche, sauce morilles

ou

Tournedos de canard, sauce au poivre

ou

Dos de cabillaud, sauce homardine

.....

Délice de marrons aux fruits secs (120grs)

ou

Écrasé de pommes de terre aux truffes (90grs)

ou

Purée de céleri (90grs)

## Volailles festives

-VOLAILLES FERMIÈRES LABEL ROUGE

PRIX STABLE

- Chapon (2,600 / 3,200 kg) 8 à 10 personnes .....21,80 € le kg
- Chapon de pintade  
(1,700 / 2,100 kg) 6 à 8 personnes.....27,10 € le kg
- Poularde (1,700 / 2,100 kg) 6 à 8 personnes .....18,90 € le kg
- Dinde (2,700 / 3,200 kg) 7 à 10 personnes .....23,90 € le kg
- Pintade (1,200 / 1,600 kg) 4 à 6 personnes .....17,20 € le kg
- Canette (1,500 / 1,700 kg) 5 à 7 personnes.....18,20 € le kg
- Caille tradition (environ 250 grs pièce).....24,90 € le kg

PRIX STABLE

## Préparations «Maison» farcies

### FARCES AU CHOIX :

champignons, marrons, foie gras ou Armagnac

- Rôti de chapon.....37,95 € le kg
- Rôti de pintade.....32,95 € le kg
- Rôti de poularde.....34,85 € le kg

## Gibier cru (issu Gibier sauvage)

- Pavé de biche (env. 150 grs) ....env. 7,50 € la part 49,50 € le kg
- Rôti de biche.....37,90 € le kg
- Sauté de cerf (épaule, collier).....27,90 € le kg
- Sauté de sanglier (épaule, collier) .....27,90 € le kg

## Viande bovine crue

- Grenadin de veau (env. 150 grs) .....38,90 € le kg  
environ 5,90€ la part
- Tournedos rond  
de tranche bœuf (env. 150 grs).....32,90 € le kg  
environ 4,95€ la part
- Tournedos filet de bœuf (environ 150 grs) .....53,90 € le kg  
environ 8,10€ la part
- Rôti de veau .....38,90 € le kg
- Rôti de filet de veau (1kg max.) .....49,90 € le kg
- Rôti de bœuf «extra» .....32,90 € le kg
- Rôti de bœuf, cœur de faux-filet  
ou filet de rumsteack .....42,90 € le kg
- Rôti de bœuf filet.....56,90 € le kg

## Noël à partager...

- Bœuf à fondue bourguignonne.....6,70 € la part  
(200 grs par personne)
- Pierrade : bœuf, veau, poulet.....6,90 € la part  
(200 grs par personne)
- Côte de bœuf.....32,90 € le kg  
(1,500 / 1,800 kg) 6 à 8 personnes

# Le Bouquet Garni

6, place de l'Hôtel de Ville - Les Halles • POUZAUGES  
www.lebouquetgarnipouzauges.fr  
02 51 64 52 03 • 06 84 93 79 01

Horaires d'ouverture magasin  
du VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2026  
au DIMANCHE 3 JANVIER 2027

|      | 8h | 8h30 | 9h | 9h30 | 10h | 10h30 | 11h | 11h30 | 12h | 12h30 | 13h | 13h30 | 14h | 14h30 | 15h | 15h30 | 16h | 16h30 | 17h | 17h30 | 18h | 18h30 | 19h | 19h30 |
|------|----|------|----|------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|
| V 18 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| S 19 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| D 20 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| L 21 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| M 22 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| M 23 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| J 24 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| V 25 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| S 26 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| D 27 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| L 28 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| M 29 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| M 30 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| J 31 |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| V 1  |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| S 2  |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |
| D 3  |    |      |    |      |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |     |       |

OUVERTFERMÉ

Prise de commande  
jusqu'au samedi 19 décembre 2026  
12 heures pour Noël  
et jusqu'au samedi 26 décembre 2026  
12 heures pour le Nouvel An



Notes

Notes

Carte Festive 2026



Le Bouquet Garni  
By Richard Ranjard

www.lebouquetgarnipouzauges.fr  
02 51 64 52 03



Prix TTC au 1<sup>er</sup> novembre 2026

