

Apéritifs

- Assortiment de canapés (4 variétés).....30,90 €
- Plateau de 36 pièces (8/10 personnes).....40,90 €
- Pain surprise Terre / Mer (40 sandwiches).....(8/10 personnes) assortiment de 5 ingrédients
- Plateau de toasts chauds - assortiment de mini-feuilletés 7 variétés, 38 pièces (8/10 personnes)43,90 €
- Duo de mini verrines (2 x 40 grs).....les 2 = 5,50 €
- Saumon, fromage frais / 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).....8,90 €
- Feuilleté de volaille aux cèpes, sauce foie gras...5,20 €
- Vol au vent au ris de veau, sauce Porto6,90 €
- Cassolette de délice de crevettes au Chablis.....6,95 €
- Coquille Saint-Jacques à la normande.....7,95 €
- Cassoline de langoustines - écrevisses10,90 €
- au Coteaux du Layon

Poissons

- Filet de sandre, sauce beurre blanc.....9,95 €
- Filet de saumon rôti, sauce oseille9,95 €
- Filet de Saint-Pierre, sauce homardine12,50 €

Viandes

- Cuisse de canard confite.....7,90 €
- Chapon, sauce forestière aux girolles.....10,50 €
- Pavé de filet de poularde, sauce morilles.....11,90 €
- Sauté de porcelet à la bière de Noël9,95 €
- et au sirop d'érable
- Pavé de biche mi-cuit, sauce au poivre.....10,50 €
- Pavé de bœuf mi-cuit Rossini.....17,90 €
- (morceaux de foie gras et sauce foie gras)

Garnitures

- Fondue de poireau à la crème (120grs).....2,90 €
- Gratin dauphinois individuel (120grs).....2,50 €
- Galette de pommes de terre (100grs).....2,30 €
- Cassolette purée de patates douces, pointe de canelle (120grs).....3,10 €
- Cassolette risotto crémeux au parmesan (120grs) ...3,50 €
- Cassolette délice de marrons aux fruits secs (120grs)....3,95 €
- Cassolette écrasé de pommes de terre à la truffe (120grs)4,50 €

Menu enfant

6,90 €

Feuilleté ourson jambon - fromage

.....

4 nuggets de poulet

4 pommes dauphines artisanales

Menu Plaisir

16,90 €

Œuf poché au saumon fumé à la crème

ou

Feuilleté de volaille aux cèpes sauce foie gras

.....

Filet de sandre sauce beurre blanc

ou

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

.....

Fondue de poireaux à la crème

ou

Gratin dauphinois individuel (120grs)



Menu Gourmet

24,90 €

Duo de mini-verrines (2 x 40grs)

Saumon fromage frais

Saint-Jacques - Pommes fondantes

.....

Coquille Saint-Jacques à la normande

ou

Vol-au-vent au ris de veau

.....

Saumon rôti, sauce oseille

ou

Chapon sauce forestière aux girolles

.....

Risotto crémeux au Parmesan

ou

Purée de patates douces, Pointe de canelle

Menu Prestige

32,50 €

Foie gras de canard mi-cuit entier maison

ou

Saumon fumé Label rouge

.....

Cassoline langoustines / écrevisses sauce Coteaux du Layon

.....

Pavé de biche, sauce poivre

ou

Pavé de filet de poularde, sauce aux morilles

ou

Pavé de bœuf mi-cuit Rossini morceaux de foie gras, sauce foie gras (supplément 5€)

.....

Délice de marrons aux fruits secs (120grs)

ou

Écrasé de pommes de terre aux truffes (90grs)

Volailles festives

-VOLAILLES FERMIÈRES LABEL ROUGE

- Chapon (2,600 / 3,200 kg) 8 à 10 personnes21,80 € 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 personnes18,90 € le kg
- Dinde (2,700 / 3,200 kg) 7 à 10 personnes23,90 € le kg
- Pintade (1,200 / 1,600 kg) 4 à 6 personnes17,20 € 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
- Pigeonneau (environ 380 grs pièce).....40,90 € le kg

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. 8,15€ 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).....30,90 € le kg
- environ 5,15€ la part
- Tournedos rond de tranche bœuf (env. 150 grs).....30,90 € le kg
- environ 5,15€ la part
- Tournedos filet de bœuf (environ 150 grs)49,90 € le kg
- environ 7,70€ la part
- Rôti de veau31,90 € le kg
- Rôti de filet de veau (1kg max.).....43,90 € le kg
- Rôti de bœuf «extra»30,90 € le kg
- Rôti de bœuf, cœur de faux-filet ou filet de rumsteack.....42,90 € le kg
- Rôti de bœuf filet.....54,90 € le kg

Noël à partager...

- Bœuf à fondue bourguignonne.....6,20 € la part (200 grs par personne)
- Pierrade : bœuf, veau, poulet.....6,20 € la part (200 grs par personne)
- Côte de bœuf.....29,90 € 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 19 DÉCEMBRE 2025
au DIMANCHE 4 JANVIER 2026

	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 19																								
S 20																								
D 21																								
L 22																								
M 23																								
M 24																								
J 25																								
V 26																								
S 27																								
D 28																								
L 29																								
M 30																								
M 31																								
J 1																								
V 2																								
S 3																								
D 4																								

OUVERT **FERMÉ** * * * * *

Prise de commande

jusqu'au vendredi 19 décembre 2025
12 heures pour **Noël**
et jusqu'au vendredi 26 décembre 2025
12 heures pour le **Nouvel An**

Notes

Notes

Carte Festive 2025



Le Bouquet Garni
By Richard Ranjard

www.lebouquetgarnipouzauges.fr
02 51 64 52 03



PRIX T.T.C. au 1^{er} Novembre 2025