



*Carte
des
Fêtes
2022*

Boucherie
Charcuterie
Volaille
Traiteur

*Fabrication
maison*



24, rue de l'Aunis - 17220 Ste SOULLE
Tél. 05 46 42 31 67
Site : chezpascalfallourd.fr



Pièces apéritives

Froides

Verrine perles marines, guacamole, anchois marinés.....	1,90 €
Verrine piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto...	1,90 €
Verrine rillettes aux deux saumons, parfum d'herbes fraîches	1,90 €
Navette pavot foie gras et cerise noire.....	2,30 €
Navette de bœuf ou porc.....	1,40 €
Navette sésame saumon fumé	1,40 €
Mini burger nordique (concombre, saumon, surimi, tomate cerise, herbes fraîches)	2,50 €
Pain surprise 8/10 personnes.....	25,00 €
Carré croquant de tartare de thon	2,30 €
Plateau tapas froid	8,50 €

- *Navette pavot foie gras et cerise noire*
- *Mini burger nordique*
- *Verrine piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto*
- *Carré croquant tartare de thon*

Chaudes



Bonbon croustillant au foie gras	2,00 €
Croque en bouche de petits légumes, St Jacques, crème de champagne.....	2,30 €
Mini burger prestige (oignon rouge, haché, tomate, foie gras, magret fumé.....	3,00 €
Mini panini (jambon blanc, emmental)	1,60 €
Mini panini (miel, chèvre, coppa, tomate cerise)	2,00 €
Mini chou croquant à l'escargot de Bourgogne	1,90 €
Mini quiche, pizza, croque-monsieur	0,95 €
Plateau tapas chauds.....	8,50 €

- *Bonbon croustillant au foie gras*
- *Croque en bouche de petits légumes, St Jacques, crème de champagne*
- *Mini panini (miel, chèvre, coppa, tomate, tomate cerise confite)*
- *Mini burger prestige (oignon rouge, haché, tomate, foie gras, magret fumé)*

St Jacques au lard	2,00 €
--------------------------	--------

Entrées Froides

Saumon fumé maison (environ 70 G) sauce aneth	5,00 €
Oeuf Norvégien (fond d'artichaut, tomate, œuf mollet, saumon fumé).....	5,20 €
Foie gras de canard (chutney oignon gingembre, citrons confits	8,50 €
Rillettes aux deux saumons parfum d'herbes fraîches.....	4,80 €
Assiette terre et mer (saumon fumé, magret fumé, foie gras, toast marmelade de figes)	8,50 €
Tartare de thon.....	6,00 €
Terrine de maigre, brunoise de légumes, sauce aneth	5,50 €
La 1/2 Langouste Bellevue	21,50 €
Saumon fumé à chaud, tombée d'épinards, chaud froid de tomates à l'estragon.....	5,20 €

Entrées Chaudes

Escargots de bourgogne farcis (la douzaine)	7,00 €
Cassiolette de la mer, rougets, St Jacques, gambas	6,50 €
Coquille St Jacques « en coquille »	5,50 €
Aumônière de St jacques	5,50 €
Aumônière de ris de veau	5,50 €
Cocotte briochée petits légumes, noix de St Jacques, crème de champagne	7,00 €
Bouchée à la reine	5,00 €

Merci de penser à nous retourner les cassiolettes en porcelaine





Poissons

*Nos poissons sont servis avec un risotto safrané
et une julienne de légumes*

Sole..... 14,00 €

Médaille en blanquette, crème de champagne
Ragoût de champignons

Maigre..... 14,00 €

Pavé cuit sur sa peau, sauce du chef (champignons, chorizo)

Dorade Coryphène 13,00 €

Pavé cuit sur la peau sauce safran

Papillote de la mer 14,00 €

Homard, St Jacques, Gambas, réduction de pineau des charentes

Viandes

*Nos viandes sont servies avec un gratin dauphinois
sauf les filets de cailles*

Carbonade flamande à l'autruche.....11,00 €

Chapon..... 10,50 €

Désossé, sauté et farci dans son jus de cuisson - Légumes glacés

Filets de caille11,00 €

En fricassée aux deux pommes et au foie gras parfum de groseilles

Veau rossini..... 14,00 €

Pavé poêlé, escalope de foie gras jus de veau aux miettes de truffes - Légumes glacés

Garnitures à l'unité

3,00 €

Gratin dauphinois - Risotto safrané - Crumble de petits légumes

2 galettes de pommes de terre

Poêlée gourmande de champignons

Crumble de caviar d'aubergines

Pommes dauphines 4 pièces/pers.



Merci de penser à nous retourner les cassolettes en porcelaine

Menus de fête

Le Classique - 19,00 €

Saumon fumé maison sauce aneth



Sauté de chapon desossé farci, jus de cuisson

Gratin dauphinois et légumes glacés



Trio de mini verrines

L'Original - 20,00 €

Œuf norvégien



Les filets de caille en fricassée aux deux pommes
et au foie gras parfum de groseilles



Trio de mini verrines

Le Gourmand - 26,00 €

Foie gras de canard

Chutney oignons gingembre, citrons confits



Medaillon de sole en blanquette, crème de champagne,
ragoût de champignons, Risotto safrané et julienne de légumes



Trio de mini verrines

Le Prestige - 39,00 €

1/2 Langouste



Veau Rossini en pavé poêlé, escalope de foie gras, jus de veau
aux miettes de truffe, gratin dauphinois, légumes glacés



Trio de mini verrines

Menu Bambin - 8,00 €

Saumon fumé

1/2 Cuisse de poulet désossée cuite à la plancha

Pommes dauphines

Choux à la crème





Notre saumon fumé maison

Saumon fumé pré tranché 62,00 € le kg

Notre foie gras maison

Foie gras de canard mi cuit..... 124,50 € le kg

Boudin Blanc nature

20,85 € le kg

Boudin blanc trompettes de la mort

24,85 € le kg

Boudin truffé

29,85 € le kg



Dessert

Trio de mini verrines 4,20 €

Tiramisu, moelleux « Retour des îles », douceur d'ananas

Tiramisu

Crème de mascarpone, biscuit, fruits rouges

Moelleux « Retour des îles »

Mousse mangue, fruit de la passion,
biscuits cuillère, feuillantine croustillante

Douceur ananas

Base cheese cake, parfum citron vert,
compotée ananas, chocolat croustillant



* *Volailles fermières label rouge et viandes festives*

Chapon landais (environ 3 kg)	20,95 € le kg
Dinde Landaise (environ 3 kg).....	23,95 € le kg
Rôti de dinde boursin coppa ou orloff	20,95 € le kg
Poularde Landaise (environ 1,8 kg)	18,95 € le kg
Canette de Challans	14,95 € le kg
Filet de perdreau mariné aux cèpes	32,95 € le kg
Pintade de Challans	14,95 € le kg
Caille.....	16,95 € le kg
Rôti de pintade ou canette farcie fine au cognac et fruits secs 6 à 8 pers.	23,95 € le kg
Filet de canard	26,95 € le kg
Rôti de filet de canard	26,95 € le kg
Pavé de veau.....	29,95 € le kg
Ris de veau.....	37,95 € le kg
Filet mignon boursin coppa ou lard pruneaux.....	22,95 € le kg
Rôti d'agneau du Poitou (gigot)	27,95 € le kg
Pavé de biche.....	36,95 € le kg
Foie gras cru déveiné extra du sud ouest.....	80,95 € le kg
Farce fine à volaille de Noël.....	16,85 € le kg
Côte de bœuf	25,95 € le kg
Tournedos de bœuf (filet).....	44,95 € le kg
Rôti de bœuf	23,95 € le kg
Fondue de bœuf	26,95 € le kg



*Pour nous permettre
de nous organiser,
Merci de passer vos commandes
le plus tôt possible.*

*Ouvert tous les jours
de 8h à 13h*

et de 15h30 à 19h30

Jeudi de 8h à 13h

(fermé le dimanche et le lundi)

Tickets restaurants acceptés

*Merci de Penser
à ramener les cassolettes
en porcelaine.*

*Pascal, Aurélie
et leur équipe vous
souhaitent de bonnes fêtes
de fin d'année.*