



Chez Pascal Fallourd

*Carte
des
Fêtes
2023*

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.....	2,00 €
Verrine piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto..	2,00 €
Verrine océan, crabe, concombre, citron, herbes fraîches..	2,00 €
Navette pavot, foie gras, cerise noire.....	2,30 €
Navette de bœuf ou porc.....	1,40 €
Navette sésame saumon fumé	1,40 €
Mini burger nordique (concombre, saumon fumé, surimi, tomate cerise, herbes fraîches)	2,50 €
Pain surprise 8–10 personnes.....	28,00 €
Plateau tapas froid	8,50 €

- *Navette pavot, foie gras, cerise noire*
- *Mini burger nordique*
- *Verrine piperade, émulsion chèvre, ciboulette pesto*
- *Verrine océane, crabe, concombres, citron, herbes fraîches*



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 €
St Jacques au lard	2,00 €
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)*

✧ ✧ Entrées Froides

Saumon fumé maison (environ 70 g) sauce Aneth	5,00 €
Œuf norvégien (fond d'artichaut, tomate, œuf mollet, saumon fumé sauce Aneth, sauce cocktail).....	5,20 €
Foie gras de canard (chutney oignon gingembre, citrons confits)	8,50 €
Rillettes aux deux saumons parfumées d'herbes fraîches	5,00 €
Saumon arc-en-ciel (pavé de saumon, farce de cabillaud aux petits légumes, écailles de concombre) sauce Aneth	5,20 €
La demie langouste Bellevue.....	21,50 €
Le demi homard Bellevue	18,00 €

Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne farcis (la douzaine)	8,00 €
Cassiolette de la mer, rougets, Saint-Jacques, gambas.....	7,00 €
Coquille Saint-Jacques « en coquille »	6,00 €
Aumônière de Saint-Jacques	6,00 €
Aumônière de ris de veau	6,00 €
Bouchée à la reine	5,00 €
Tourte des fêtes (farce fine de volaille, truffe, foie gras, œuf de caille)	6,00 €

Merci de penser à nous retourner les cassolettes en porcelaine





Poissons

La lotte 15,00 €

Médailon en blanquette, crème de champagne,
julienne de légumes, risotto safrané

Le Saint-Pierre..... 14,00 €

Pavé cuit sur sa peau, sauce du chef (champignon, chorizo),
julienne de légumes, risotto safrané

La papillote de la mer 14,00 €

Homard, Saint-Jacques, gambas, réduction de pineau
des Charentes, julienne de légumes, risotto safrané

La demie queue de langouste façon Thermidor,
julienne de légumes, risotto safrané 20,50 €

Viandes



Le chapon..... 11,00 €

Désossé, sauté et farci dans son jus de cuisson, légumes
glacés, gratin dauphinois

Le magret de canard..... 13,00 €

En ballotine, pain d'épices, foie gras, figue, sauce foie gras,
légumes glacés, gratin dauphinois

Le veau Rossini..... 15,00 €

Pavé poêlé, escalope de foie gras, jus de veau aux miettes
de truffe, légumes glacés, gratin dauphinois

La tourte de pigeon 15,00 €

En feuilletée, chou, champignon, abricot, farce,
soufflé gourmand aux champignons

Garnitures à l'unité

3,00 €



Gratin dauphinois, risotto safrané,
crumble de petits légumes, 2 galettes de pommes de terre,
soufflé gourmand aux champignons,
crumble de caviar d'aubergines, pommes dauphines
4 pièces par personne

Desserts



L'intense chocolat mandarine3,50 €

Pâte à bombe chocolat, cœur mandarine,
croustillant chocolat, écorce d'orange

La douceur des îles

cheese cake à la vanille, cœur mangue, passion,
croustillant chocolat



Notre saumon fumé maison

Saumon fumé pré tranché62,00 € 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



Menus de fête

Le Classique - 19,00 €

Saumon fumé maison sauce aneth



Le sauté de chapon désossé, farci, jus de cuisson,
gratin dauphinois et légumes glacés



L'intense chocolat mandarine ou la douceur des îles

L'Original - 21,00 €

Œuf norvégien



Le magret de canard en ballotine, sauce foie gras,
gratin dauphinois, légumes glacés



L'intense chocolat mandarine ou la douceur des îles

Le Gourmand - 26,00 €

Foie gras de canard maison,
chutney oignon gingembre, citrons confits



La lotte en blanquette, crème de Champagne,
risotto safrané, julienne de légumes



L'intense chocolat mandarine ou la douceur des îles

Le Prestige - 39,00 €

La demie langouste de Bellevue



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



L'intense chocolat mandarine ou la douceur des îles

* *Volailles fermières label rouge et viandes festives*

Chapon landais (environ 3kg)	20,95 € le kg
Dinde de Challans (environ 3kg)	22,95 € le kg
Poularde landaise (environ 1,8kg)	18,95 € le kg
Pintade de Challans	16,95 € le kg
Canette de Challans	16,95 € le kg
Caille.....	18,95 € le kg
Rôti de pintade ou canette farcie fine au cognac et fruits secs (6 à 8 personnes)	24,95 € le kg
Farce fine à volaille de Noël.....	16,95 € le kg
Rôti de dinde boursin coppa ou Orloff.....	21,95 € le kg
Filet de canard	27,95 € le kg
Rôti de filet de canard	27,95 € le kg
Filet de canard en ballotine, pain d'épices, foie gras, figue.....	30,95 € le kg
Pavé de veau.....	30,95 € le kg
Ris de veau.....	37,95 € le kg
Pavé de biche.....	37,95 € le kg
Filet mignon boursin coppa ou lard pruneaux.....	23,95 € le kg
Foie gras cru déveiné extra du Sud-Ouest	80,95 € le kg
Côte de bœuf	26,95 € le kg
Tournedos de bœuf (filet).....	45,95 € le kg
Rôti de bœuf	24,95 € le kg
Fondue de bœuf	27,95 € 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)*

*Ouvert le Dimanche
24 et 31 décembre de 8h à 16h*

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.*