

## LES FROMAGES

### Grand choix de Fromages affinés à la coupe

Fromages affinés à la coupe dans nos boutiques .....nous consulter

### Plateaux de fromages "Sélection Beillevaire"

Commandez vos plateaux 8/10 pers. ....29€



# Menu de Fêtes 2024

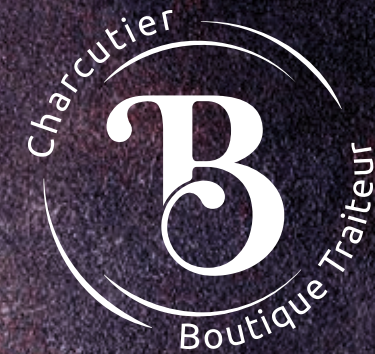
Toute l'équipe de La Cuisine de Benoit  
vous souhaite de Gourmandes Fêtes

## La Cuisine de Benoit

6, avenue du 25 Août 79140 CERIZAY  
TÉL.05 49 80 50 39

23, rue de la huchette 79300 BRESSUIRE  
TÉL.05 49 81 82 06

Pour Noël, vous pouvez passer vos commandes jusqu'au Mardi 17 décembre.  
Pour le nouvel an, vous pouvez passer vos commandes jusqu'au Samedi 21 décembre.  
Aucune commande ne pourra être prise par téléphone  
Toute commande doit être prise dans la boutique du lieu de retrait.



# La Cuisine de Benoit

Menu de Fêtes  
2024

## L'APÉRITIF

**Pain Surprise Festif 60 pièces** .....39.00€

Foie gras, saumon fumé, mousse de crabe, rillettes d'oie

**Brioche au saumon et crabe**.....29.00€

Mousse de saumon et crabe

**Pain Suédois 32 pièces** .....29.00€

Saumon fumé, rillettes de thon, jambon sec, scudetto

## Plateaux de dégustation

**Toasts Prestige le plateau de 18 pièces** ..... 18.00€

**Plateau de Choux le plateau de 12 pièces**.....19.00€

Saumon Fumé, foie gras, truffe

## Plateaux de dégustation à réchauffer

**Trio de bouchées chaudes le plateau de 12 pièces**..... 15.50€

Vol au vent de St-Jacques, chou escargots et bouchée au ris de veau

**Mini Brochette de crevettes panées le plateau de 8 pièces**..... 10,50€

## LES ENTRÉES FROIDES

**Demi langouste** *nous consulter*

**Demi homard** *nous consulter*

**Foie gras de canard et foie gras d'oie maison** *nous consulter*

**Foie gras de canard à la part**..... 8.50€

Pain d'épices, mendiant...

**Buche tout canard** .....6.10€

Magret de canard fumé, confit de canard et foie gras

**Timbale de tartare de saumon et St Jacques**..... 5.50€

**Terrine filet de sole et saumon**.....5.10€

## Charcuterie Festive Maison

Rillettes d'oie

Galantine de volaille

Foie gras de canard et oie

Boudin blanc

(nature, morille, truffé)

Pâté croute de canard

Terrine de Pâté

(Grand-Mère, Périgourdine...)

## LES ENTRÉES CHAUDES

**Cassolette de noix de St Jacques aux petits légumes**..... 9.90€

**Véritable escargot de Bourgogne** ..... 7.60€

**Gratin de merlu à la bretonne**..... 5.90€

**Bun's Rolls** ..... 5.60€

**Coquille St Jacques traditionnelle** ..... 4.90€

**Bouchée à la reine aux ris de veau** ..... 4.90€

## LES POISSONS

**Filet de lotte coulis de langoustines**..... 11.80€

**Filet de sandre beurre nantais** ..... 9.20€

**Dos de cabillaud et crumble persillé**..... 8.20€

**Rosace de filet de sole au saumon et homard**..... 7.90€

## LES VIANDES

**Tournedos de bœuf façon Rossini** ..... 12.50 €

**Paleron de veau aux pleurotes** ..... 8.90 €

**Magret de canard aux griottes** ..... 8.60€

**Suprême de chapon farci aux foie gras et châtaignes** ..... 8.30€

**Fondant de cerf St Hubert** ..... 7.90 €

**Volaille farcie aux légumes d'antan**..... 7.20 €

## LES LÉGUMES

**Poêlée gourmande**..... 2.50€

Champignons des bois, châtaignes...

**Risotto au parmesan et champignons**..... 2.50€

**Gaufrette de pomme de terre**..... 2.50€

**Tatin d'endive**..... 2.50€

**Gratin dauphinois à la crème** ..... 2.50€

**Mousseline de céleri**..... 2,50€

