

# CARTE DES FÊTES

**Pour Noël, les plats doivent être commandés au plus tard le 21**

**Pour le 31, les plats doivent être commandés au plus tard le 28**

## ENTRÉES

Foie gras en terrine les 90 grs (tranche par personne) soit 140 €/ kilos	12
Crêpinette de joue de bœuf au foie gras (à réchauffer et accompagnée de jus réduit au vin rouge)	10
Rouleau de gambas croustillant aux légumes d hiver, velouté de potimarron	10
Feuilleté Bellota truffe et chou vert (prêt à cuire et accompagné de sauce Périgueux)	14
Croque Monsieur à la truffe (prêt à cuire)	10

Selon les disponibilités, nous pouvons vous fournir des truffes fraîches au kg, prix selon cours, nous contacter

## PLATS PRÊTS A CUIRE

Bœuf Wellington (à cuire et accompagné de sauce Périgueux)	25
Pigeon Albufera (à cuire et accompagné de jus réduit à la truffe)	26
Suprême de volaille farcie à la truffe (à réchauffer et accompagné de jus réduit à la truffe)	22

## DESSERTS

Macaron à la framboise et à la rose, entremet pour 6	30
Baba au rhum, confit de fruits rouges, pour 2/3	14
Mignardises: canelé, financier pistache, rocher coco... la pièce	1

## LE CHAMPAGNE EN FETE, OFFRE CHAMPAGNE THIENOT

Champagne Thienot Brut	29
Champagne Thienot Blanc de Blanc	36
Champagne Thiénot Rosé	34

Vous pouvez aussi consulter notre cave de vin en ligne



COMPTOIR CUISINE

2 place de la Comédie  
33000 Bordeaux

05 56 56 22 33  
contact@comptoircuisine.com  
www.comptoircuisine.com