

211 route des Grandes Alpes 74220 ● La Clusaz 04 50 02 45 67 contact@maisonboudet.com

La Maison Boudet vous souhaite un très joyeux Noël et d'heureuses fêtes de fin d'année!

Plats sur commande uniquement

Prix par personne

_		_		
En	trée	c fro	ido	c :
		3 <i>II</i> U	//UE	3 .

Foie gras Beaufort et Noix chips de pain de campagne Saumon d'Ecosse fumé par nos soins mousseline aux baies de genièvre Truite roulée fumée pousse de soja et vinaigrette citron Homard froid à la crème de tomate à l'orange Méli-mélo de légumes Croquants Carpaccio St jacques Huile et lamelle de Truffes	18 € 12 € 12 € 25 € 15 €
Entrées chaudes :	
Ris de veau poêlé sauce au cidre petits légumes St jacques en croute étuvé de poireau	18 € 15 €
Poissons :	
Dos de Cabillaud mignonette café torréfié Filet sandre à la crème d'estragon Boudin Blanc de truite fario, lait de Bourgeon de sapin Filet de dorade aux brunoises sauce au cacao Langouste rougail Filet de féra aux girolles Bar aux fruits de mer, Bouillon de coco	14 € 16 € 15 € 18 € 30 € 19 € 21 €
<u>Viandes :</u>	
Sauté de chapon fermier aux cèpes Magret de Canard au vin doux et morilles Filet de bœuf en croûte de noisette Suprême de chapon (2 pers) infusé au Génépi (prix pour 2 pers) Croustillant agneau aux poivres de chine Mignon de veau fruits secs et crème de whisky Sauté de Sanglier frais aux airelles chasse d'alsace Caille sur lit de butternut et cèpes	15 € 19 € 21 € 32 € 17 € 21 € 18 € 23 €
Accompagnements: Gratin dauphinois	5€
Gratin dauphinois aux cèpes Gratin de cardons	8 € 8 €
Les 3 accompagnements :	
Gratin de cardons, gratin de pommes de terre cèpes et noix, flan de potimarrons	10 €

PENSEZ A COMMANDER 72H A L'AVANCE



211 route des Grandes Alpes 74220 ● La Clusaz 04 50 02 45 67 contact@maisonboudet.com

Menu Poisson

Méli-mélo de légumes croquants et carpaccio de st jacques huile d'olive vierge de Nyons

Féra du Léman aux girolles Gratin de cardons, flan de potimarron, gratin de pommes de terre cèpes et noix 29 € / pers

Menu Maison

Assiette découverte : foie gras maison, saumon label, pâté en croûte de canard

Dos de cabillaud à la mignonette de café torréfié

Sauté de chapon aux cèpes Gratin de cardons, gratin pommes de terre cèpes et noix, flan de potimarron 33 € / pers

Menu de Fête

Foie gras maison, compotée de figues

Filet de sandre, crème estragon

Magret de canard, vin doux et morilles Gratin de cardons, gratin pommes de terre cèpes et noix, flan de potimarron 39 €/ pers

Menu Prestige

Foie gras beaufort et noix, chips de pain de campagne

Boudin Blanc de truite fario Lait de Bourgeon de sapin

Mignon de veau aux fruits secs et crème de whisky Gratin de cardons, flan de potimarron, gratin de pommes de terre cèpes et noix 49 € / pers

PENSEZ A COMMANDER 72H A L'AVANCE



211 route des Grandes Alpes 74220 • La Clusaz 04 50 02 45 67 contact@maisonboudet.com

La Maison Boudet vous souhaite un très joyeux Noël et d'heureuses fêtes de fin d'année! Plats disponibles en boutique, pensez à commander 48h à l'avance

Apéritifs, cocktails et entrées froides :

Foie gras de canard mi cuit Confiture d'oignons, confiture de figues Saumon BIO écossais fumé tranché à la main Cœur de saumon fumé norvégien 450 gr Mini blinis Marinade de gambas et Saint Jacques au citron Aspic écrevisses sauce cocktail Aspic œuf poché et truffes Verrine de crème brulée au foie gras Verrine de rillettes de canard au magret fumé Verrine de crabe aux agrumes Mini bocaux de risotto de homard et topinambour Duo de gambas et mangues Noix de Saint Jacques façon tartare Verrine d'écrevisses, homard et légumes confits Délice nordique au saumon Exquis d'artichaut à la norvégienne Fraîcheur saumon roquette basilic Fraîcheur noix de Saint Jacques Fraîcheur foie gras de canard et compotée de poire	130 €/kg 3 €/pièce 110 €/kg 55 €/pièce 4 €/16 pièces 55 €/pièce 6 €/pièce 10 €/pièce 10 €/pièce 4 €/pièce 3 €/pièce 5 €/pièce 7 €/pièce 5 €/pièce 5 €/pièce 5 €/pièce
Pâté en croute de perdrix, pommes et cassis noir de bourgogne	35 €/kg
Pâté en croute de poulet vinaigre de framboise	32 €/kg
Pâté en croute de filet de canard aux figues	32 €/kg
Mini pâté en croute canard pistaché	19 €/pièce
Mini pâté en croute au canard et foie de canard Magret de canard séché tranché 90 gr Délice d'araignée de mer au sauterne Terrine de sanglier au chinon Terrine de lièvre aux champignons Terrine de chapon au thè fumé Terrine de canard au foie gras et figue	19 €/pièce 9€/pièce 31 €/kg 7 €/pièce 7 €/pièce 34 €/kg 37 €/
Terrine de chapon au miel et aux châtaignes	32 €/kg
Jambon de Noël rôti au four	25 €/kg
Jambon à la truffe	30 €/kg

Entrées chaudes :

Cocotte de noix de Saint Jacques façon blanquette	9 €/pièce
Entrées chaudes :	
Coquilles Saint Jacques à la bretonne Tourte aux noix de Saint Jacques et ris de veau Rose de Noël au chapon morilles et vin jaune	8 €/pièce 8 €/pièce 6 €/pièce
Poissons:	
Filet de sandre sauce au chablis Gratin de fruits de mer aux noix de Saint Jacques Noix de Saint Jacques aux petits légumes et gambas	44 €/kg 30 €/kg 46 €/kg
<u>Viandes :</u>	
Cailles farcies au ris de veau et foie gras Cuisse de canard à l'orange Sauté de porcelet à la bière et au sirop d'érable Moelleux de poularde sauce au jus de truffes d'hiver Ris de veau sauce aux morilles Sauté de sanglier sauce poivrade Sauté de biche à l'armagnac Souris de cerf au jus de poivre et cognac Saucisson pistaché à cuire Grand et petit saucisson pistaché brioché Faux filet de wagyu élevé en France Filet de bœuf	32 €/kg 32 €/kg 30 €/kg 43 €/kg 51 €/kg 27 €/kg 32 €/kg 36 €/kg 24 €/kg 15 € et 5 €/pièce 240 €/kg 54,60€/kg
Volailles d'exception :	
Poulet de Bresse Miéral Dinde Bresse Miéral Chapon de Bresse Miéral Poularde de Bresse Miéral Dinde des Dombes Miéral Chapon de Dombes Miéral Canette des Dombes Miéral Pintade des Dombes Miéral Poularde, chapon, dinde du Gers Mini chapon du Gers Canette désossée aux cèpes (1,5 kg) Rôti de dinde morilles armagnac (600 gr) Rôti de canard à l'orange (600 gr) Rôti de chapon aux morilles armagnac (1,3 kg) Rôti de chapon figues et foie gras (600 gr) Ballotin de chapon marrons et trompettes (180 gr) Émincé de chapon crème morille Foie gras de canard extra déveiné	24 €/kg 30 €/kg 42 €/kg 36 €/kg 26 €/kg 17 €/kg 15 €/kg 22 €/kg 24 €/kg 21 €/kg 21 €/kg 21 €/kg 30 €/kg 31 €/kg 34 €/kg 84 €/kg
Accompagnements :	
Mini tourte aux champignons Purée de marrons Gratin dauphinois Pommes paillasson Fricassé de cèpes Fagots de haricots verts enroulés de poitrine Risotto au parmesan et champignon	4 €/pièce 26 €/kg 5 €/pièce 21 €/kg 38 €/kg 25 €/kg 18€/kg
Gibier:	

<u>Gibier :</u>

Tarifs sur demande

Épicerie fine :

Truffe noire Caviar d'Aquitaine 30gr et 50 gr