LA MAISON BOUDET
VOUS SOUHAITE

UN TRÈS JOYEUX NOËL
ET D'HEUREUSES FÊTES
DE FIN D'ANNÉES !

2023

Plats sur commande uniquement,
Pensez à commander
72h à l'avance
04 50 02 45 67

MAISON BOUDET

211 route des Grands Alpes
64220 . La Clusaz
contact@maisonboudet.com

. Uniquement sur commande . Prix par personne .

ENTRÉES FROIDES

Coquille Saint Jacques, rémoulade de céleri et pomme verte	18 €
Saumon mariné à la betterave façon gravelax crème acidulée à l'aneth	17 €

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de panais et marrons	14 €
Boudin blanc de volaille et Saint Jacques, sauce homardine et fricassée de champignons	20 €
Saint Jacques poêlées, crème Dubarry au chou fleur	22 €

POISSONS

Filet de bar aux agrumes, beurre blanc citronné	23 €
Quenelle de brochet et féra sauce homardine	22 €
Filet de dorade à la dieppoise, crevettes, moules et champignons de Paris	28 €

VIANDES

Tournedos de paleron de bœuf façon Rossini, jus à la mondeuse et foie gras poêlé	28 €
Poitrine de volaille fermière au vin jaune et trompettes de la mort	23 €
Sauté de chapon à la crème de cèpes	23 €
Grenadin de veau à la crème de porto blanc et morilles	25 €
Demi magret de canard sauce Apicius au parfum de pain d'épices	23 €

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	7 €
Gratin dauphinois aux cèpes	10 €
Gratin de cardons	10 €
Poëlé de légumes (butternut, panais, haricots plats, fèves de soja, marrons et carottes)	11 €

MAISON BOUDET

. Plats uniquement sur commande .
. Pensez à commander 72h à l'avance .

MENU POISSON

Saumon mariné à la betterave façon gravelax crème acidulée à l'aneth

Filet de dorade à la dieppoise (crevettes, moules et champignons)

Purée de butternut aux noisettes

40 € / personne

MENU DE FÊTE

Velouté de panais et marrons

Foie gras de canard au torchon

Sauté de chapon à la crème de cèpes

Légumes confits de saison

Bûche de Noël

55 € / personne

MENU TRADITION

Pâté en croute de Noël « veau, volaille, cochon, pistaches et pickles de légumes »

Demi magret de canard sauce Apicius « parfum de pain d'épices »

Gratin dauphinois

45 € / personne

MAISON BOUDET

. Plats disponibles en boutique .
. Pensez à commander 48h à l'avance .

APÉRITIFS, COCKTAILS ET ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard mi cuit	170 € / kg
Confit d'oignons, confit de figues	3 € / pièce
Saumon BIO écossais fumé tranché à la main	115 € / kg
Cœur de saumon fumé norvégien 450 gr	62 € / pièce
Mini blinis	4 € / 16 pièces
Noix de Saint Jacques façon tartare	8,50 € / pièce
Fraîcheur saumon roquette basilic	5,50 € / pièce
Fraîcheur noix de Saint Jacques	5,50 € / pièce
Fraîcheur foie gras de canard et compotée de poire	5,50 € / pièce
Fraîcheur mangue et tartare de Saint Jacques	7 € / pièce
Pâté en croute au ris de veau	41 € / kg
Pâté en croute de chevreuil et champignons	33 € / kg
Pâté en croute de poulet au vinaigre de framboises	38,50 € / kg
Pâté en croute de pintade fermière aux morilles	29,50 € / kg
Pâté en croute de canard et figues	36,00 € / kg
Mini pâté en croute de canard aux pistaches	20 € / pièce
Mini pâté en croute de canard et foie de canard	22,50 € / pièce
Magret de canard séché tranché 90 gr	10 € / pièce

ENTRÉES CHAUDES

Escargots de bourgogne	11,50 € / 12 pièces
Boudin blanc aux morilles	23 € / kg
Boudin blanc Grande Hermine	20 € / kg
Boudin blanc aux ris de veau et trompettes de la mort	29 € / kg
Bouchée aux ris de veau	6 € / pièce
Tourte aux noix de Saint Jacques et Ris de veau	7 € / pièce
Feuilleté de volailles, cèpes et foie gras	6 € / pièce
Cocotte de saumon et gambas parfumés aux agrumes	9,50 € / pièce
Cassolette de volaille, foie gras et morilles	9,50 € / pièce
Cassolette de saumon, écrevisses et crème de citron	9,50 € / pièce
Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes	9,50 € / pièce
Coquilles Saint Jacques à la bretonne	8,50 € / pièce
Chalet de Nöel de coquilles Saint Jacques	9,50 € / pièce

. Plats disponibles en boutique .
. Pensez à commander 48h à l'avance .

POISSONS

Dos de cabillaud aux saveurs de crustacés	38 € / kg

VIANDES

Cuisse de chapon sauce aux morilles et champagne	32 € / kg
Canette confite aux morilles	48 € / kg
Moelleux de poularde sauce au jus de truffes d'hiver	44 € / kg
Souris de cerf sauce aux fruits rouge	28 € / kg
Ris de veau sauce aux morilles	60 € / kg
Sauté de biche à l'armagnac	34 € / kg
Suprême de pintade sauce au Riesling et cèpes	46 € / kg
Saucisson pistaché à cuire	28 € / kg
Saucisson truffé à cuire	65 € / kg
Grand et petit saucisson pistaché brioché	17,50 € et 6 € pièce
Faux filet de wagyu élevé en France	260 € / kg
Filet de bœuf	55,60 € / kg

VOLAILLES D'EXCEPTION

Chapon de Bresse	50 € / kg
Poulet de Bresse	27,50 € / kg
Dinde Bresse	34 € / kg
Chapon fermier des Landes	28,50 € / kg
Dinde fermière du Gers	29 € / kg
Canette fermière Perle de la Dombes	18 € / kg
Pintade fermière des Landes	18 € / kg
Poularde fermière des Landes	25 € / kg
Mini chapon fermier des Landes	28 € / kg
Rôti de pintade farci aux morilles et viel armagnac (1,3 kg)	32 € / kg
Rôti de chapon farci au foie gras et aux cèpes (1,3 kg)	45 € / kg
Rôti de poularde aux morilles (900 gr)	39 € / kg
Rôti de chapon forestier (1,3 kg)	43 € / kg
Rôti de chapon aux morilles et armagnac (1,3 kg)	41 € / kg
Ballotin de chapon aux marrons et trompettes de la mort (140 gr)	35 € / kg

. Plats disponibles en boutique .

. Pensez à commander 48h à l'avance .

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de butternut et noisettes	22 € / kg
Gratin dauphinois	21,50 € / kg
Pommes paillasson	21,50 € / kg
Fricassé de cèpes	38 € / kg
Fagots de haricots verts	17 € / kg
Risotto au parmesan et champignon	22,50 € / kg

GIBIER

Tarifs sur demande

ÉPICERIE FINE

Truffe noire de France	Prix au cours sur demande