

## MENU *Prestige* 38,50€



- Mises en bouche :
- Tartare de dorade, gelée de Granny Smith  
Panna cotta asperges vertes  
et lamelles de saumon fumé  
Crème brûlée à la tomate et basilic
  - 
  - Nougat de foie gras d'oie sur pain d'épices  
et sucette au foie gras
  - 
  - Roulé de bar aux asperges vertes  
sur tagliatelles de légumes  
réduction citron, gingembre
  - 
  - Pavé de biche en croûte de pain d'épices,  
jus acidulé aux griottes
  - 
  - Poire au vin,  
Finger de céleri, marrons
  - 
  - Orchidée  
ou  
Armonie



## MENU *féerique* 45,00€

- Accoustitles salées  
(4 pièces par personne)
- Mises en bouche :
- Macaron foie gras et confiture d'oignon  
Dôme de hure de saumon à l'aneth  
Brouillade d'oeuf
  - 
  - Cascade de Langouste  
et garniture festive
  - 
  - Roulade de lotte aux St-Jacques et  
jambon San Daniele au lait de coco épicé
  - 
  - Tonneau de caille aux ris de veau et foie gras  
jus de volaille au Marsala
  - 
  - Croustillant de polenta au magret fumé,  
Tatin de tomate
  - 
  - Orchidée  
ou  
Armonie

Ne pas payer sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédits photos : Adrien Bock, ACTY communication - Toutes images TTC sous réserve de disponibilités. Pour votre santé, préférez une huile d'olive extra vierge au régime. www.monpays.org.fr  
BEO+HCS - Hébergement 01 64 95 21 57 - Conception www.artisancommunication.com - 1000

Pensez à passer vos commandes avant :  
le 20 décembre pour Noël  
et le 27 décembre pour la Saint-Sylvestre.



- Horaires d'ouverture :
- > Dimanche 22 décembre de 8h30 à 13h00
  - > Lundi 23 décembre de 8h30 à 18h00
  - > Mardi 24 décembre de 8h30 à 19h00
  - > Lundi 30 décembre de 8h30 à 18h00
  - > Mardi 31 décembre de 8h30 à 19h00

Votre magasin sera fermé  
les 25 décembre 2019 et 1er janvier 2020.

Tél. : 01 64 95 21 57

**MAISON PAVARD**

13 rue Nationale - 91670 Angerville  
pavardhenri@orange.fr

RCS B 378 826 895

*Nous vous souhaitons  
de Joyeuses fêtes  
de fin d'année 2019 !*



# MAISON PAVARD

Maître artisan charcutier



2019

### La Maison du boudin blanc

- 1er Prix d'Excellence au boudin blanc 2018
- Champion d'Europe du boudin blanc 1993
- Médaille de bronze au boudin blanc truffé  
2014/2015/2016
- Champion de France du pâté de campagne 2016
- Médaille d'or du jambon blanc en 2013



CONTACTEZ-NOUS  
AU 01 64 95 21 57



## MENU

*Festif*

26,80€



Accouilles salées  
(4 pièces par personne)

Duo Cannelloni de saumon fumé au crabe  
et mangue sur toast grillé,  
Petit Dôme poireaux et St Jacques

ou

Le Normandy (pommes caramélisées,  
mousse de foie gras)

Poitrine de pintade de Noël au Génépi  
et aux griottes

Tatin d'endives, Pomme dûchesse

Orchidée

ou

Armonie



## MENU

*Gourmand*

36,80€

Accouilles salées  
(4 pièces par personne)

Millefeuille de foie gras de canard contisé  
aux pieds Ibérique sur sablé breton

ou

Bûche de St-Jacques et Gambas  
accompagnée de sa brochette de saumon  
au citron

Dos de cabillaud sous croûte de spéculoos,  
émulsion iodée

Chapon en 2 cuissons râpé d'automne,  
jus réduit au vin jaune

Charlotte forestière,  
Domino de légumes oubliés

Orchidée

ou

Armonie

## NOS APÉRITIFS

- Canapés et mises en bouche variés 5 pièces ..... 7,50€
- Pain brioché garni ..... Prix selon la taille

## NOS ENTRÉES FROIDES (prix par personne)

- Foie gras d'oie et son chutney ..... 10,20€
- Foie gras de canard et son chutney ..... 9,80€
- Nougat de foie gras d'oie ..... 11,90€
- Lingot de foie gras de canard aux poires Martin, mariné au vin rouge ..... 10,80€
- Millefeuille de foie gras de canard contisé aux pieds Ibérique ..... 10,80€
- Le Normandie ..... 6,50€
- Le Bidule de foie gras ..... 6,50€
- Entremets aux 2 saumons et asperges vertes ..... 5,80€
- Maraîchère de St-Jacques ..... 5,80€
- Dôme poireaux et St-Jacques ..... 5,80€
- Homardine ..... 5,80€
- Cannelloni de saumon fumé au crabe sur toast grillé,  
Petit dôme poireaux et St-Jacques ..... 7,90€
- Merrine de St-Jacques et gambas et sa brochette de saumon ..... 8,50€
- Hure de saumon à l'aneth et cascade fraîcheur ..... 8,50€
- Saumon frais aux petits légumes et sa cascade de fraîcheur ..... 8,50€
- Saumon fumé Maison ..... 69,00€/kg
- Coquille de langouste ..... 17,00€
- ½ langouste garnie ..... au cours

## NOS POISSONS CHAUDS (prix par personne)

- Coulibiac de saumon beurre Nantais (4 à 6 pers) ..... 22,50€/pièce
- Coquille St-Jacques ..... 8,00€
- Coquille St-Jacques aux petits légumes ..... 8,70€
- Duo de sole et St-Jacques sur tagliatelles de légumes réduction Champenoise ..... 9,10€
- Volcan de sole au jambon San Daniele ..... 8,90€
- Dos de sandre réduction beurre Nantais ..... 9,20€
- Roulé de bar aux asperges vertes sur tagliatelles de légumes crème citron, gingembre ..... 9,80€
- Navarin de lotte et St-Jacques aux petits légumes ..... 11,90€
- Tronçons de lotte aux effluves de jus coraillé ..... 9,80€
- Longe de lotte aux St-Jacques et jambon San Daniele ..... 9,50€

## NOS VIANDES CHAUDES (prix par personne) accompagnées de légumes

- Gigue de chevreuil sauce poivrade liée de coings ..... 10,90€
- Pavé de biche sauce acidulée aux griottes ..... 11,70€
- Dodinette de pintade Landaise sauce champagne ..... 10,50€
- Tonneau de pintade festive, émulsion au foie gras ..... 10,80€
- Tournedos de porc fermier farçi au boudin blanc et ris de veau sauce Albuféra ..... 10,50€
- Noisette de poularde du Gers fourrée aux St-Jacques, réduction d'écrevisses ..... 10,50€
- Ballotin de cailles aux ris de veau et foie gras, jus de volaille au Marsala ..... 11,80€
- Chapon en 2 cuissons, râpé d'automne sauce vin jaune ..... 10,90€
- Dos de canard contisé aux fruits secs sauce trappeur ..... 10,50€
- Cuisse de canard mi cuite mi confite sauce cèpes ..... 8,90€
- Ris de veau à la crème de whisky Irlandais ..... 13,10€
- Filet de boeuf en coiffe (min 8 pers) ..... 13,10€
- Jambon en croûte sauce Madère ou sauce Chablis ..... 9,80€