



Clara Penetier

MENU DE FÊTES



MAISON VEROT

CHARCUTIER DEPUIS 1930

Carte des fêtes

Nos mises en bouche

	Pièce
Plateau de 24 feuilletés assortis (<i>quiche lorraine, croque-monsieur, croque-saumon, croque-légumes, gougère au comté, saucisse de Francfort</i>)	24.00 €
Plateau de 24 canapés assortis (<i>saumon fumé, œufs de saumon, volaille et piment, tomate et œuf de caille, saucisson sec, légumes</i>)	48.00 €
Plateau de 12 canapés assortis (<i>saumon fumé, œufs de saumon, volaille et piment, tomate et œuf de caille, saucisson sec, légumes</i>)	24.00 €
Boudin blanc cocktail • 200 g	8.60 €
Boudin noir cocktail • 200 g	7.00 €
Saucisse cocktail • 200 g	6.60 €
Pain surprise • Jambon de Paris et jambon de Bayonne	56.00 €
Pain surprise • Saumon fumé norvégien	64.00 €
Pain surprise • Tarama blanc (80 sandwiches au pain de mie)	64.00 €
Mousseline • Saumon fumé norvégien	57.00 €
Mousseline • Tarama blanc	57.00 €
Mousseline • Crabe (42 sandwiches briochés)	57.00 €

Nos foies gras en tranches

Foie gras de canard	19.00 €
Foie gras de canard truffé	22.20 €
Foie gras d'oie	20.40 €
Foie gras d'oie truffé	25.40 €
Marbré de foie gras (<i>mille-feuille de foie gras de canard, d'oie et de truffes</i>)	30.10 €

Nos foies gras en terrines

Pièce

FOIE GRAS DE CANARD

6 personnes	110.00 €
8 personnes	157.00 €
12 personnes	252.00 €

FOIE GRAS D'OIE

6 personnes	117.00 €
8 personnes	168.00 €
12 personnes	270.00 €

MARBRÉ DE FOIE GRAS

(*mille-feuille de foie gras de canard, d'oie et de truffes*)

6 personnes	165.00 €
8 personnes	240.00 €
12 personnes	391.00 €

Nos entrées

Entremets de foie gras aux noisettes et chocolat	NOUVEAUTÉ 2024	17.00 €
Gâteau de lièvre à la royale • 4 pers	NOUVEAUTÉ 2024	46.00 €
Demi-langouste à la parisienne		55.00 €
Noix de Saint-Jacques en éventail de truffes et champignons bruns à l'huile d'olive	NOUVEAUTÉ 2024	17.50 €
Terrine de turbot truffée	NOUVEAUTÉ 2024	18.50 €
Terrine de homard, sauce verte		15.60 €
Saumon fumé norvégien de la maison Petrossian		15.60 €
Tartare de saumon		11.30 €
Coquille Saint-Jacques		12.90 €
Terrine de légumes, sauce verte		9.80 €
Bouchée aux ris de veau		13.40 €
Escargots • <i>La douzaine</i>		12.90 €
Boudin blanc nature		5.40 €
Boudin blanc truffé à 3 %		10.20 €
Boudin blanc aux morilles		8.10 €
Blini		1.80 €

Nos pâtés en croûte

L'Oreiller de la Veillée • **NOUVEAUTÉ 2024**
Gibiers, ris de veau, foie gras & truffes

Pâté en croûte ris de veau et morilles

Pâté en croûte canard figues et foie gras

Pâté en croûte de homard

Pâté en croûte vice champion du monde 2011
Volaille, cochon & foie gras

Le pâté en croûte vice champion du monde 2011 • **NOUVEAUTÉ 2024**

4 personnes

6 personnes

Pièce

30.00 €

18.70 €

15.70 €

18.70 €

12.50 €

76.00 €

114.00 €

La tourte de Noël

PLAT SIGNATURE

**VOLAILLE DE BRESSE, FOIE GRAS DE CANARD, COCHON DU PERCHE,
MORILLES, SAUCE MORILLES**

4 personnes

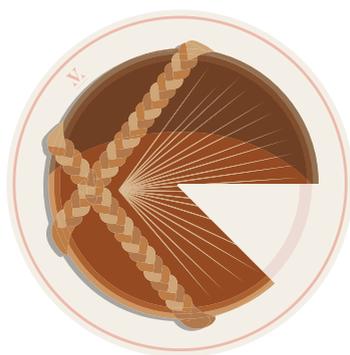
6 personnes

8 personnes

86.00 €

129.00 €

172.00 €



Nos poissons

Pièce

Chou farci de Saint-Jacques, sauce Champagne • 4 pers **NOUVEAUTÉ 2024** 140.00 €

Filet de bar et coquillages nacrés, sauce safranée 25.00 €

Brochette de Saint-Jacques à la citronnelle, sauce yuzu 23.00 €

Koulibiac de saumon, sauce beurre citronné

— 4 personnes 92.00 €

— 6 personnes 138.00 €

Nos viandes

Chapon rôti et farce fine, sauce crème de champignons 22.00 €

Ris de veau aux morilles, sauce morilles 25.00 €

Pintade chaponnée, désossée, farcie et truffée
servie entière • 6 pers. 144.00 €

Bœuf Wellington, sauce Périgueux **NOUVEAUTÉ 2024**

— 4 personnes 120.00 €

— 6 personnes 180.00 €

Jambon de porcelet en croûte, sauce Madère

• *Minimum 6 pers. maximum 12 pers.* 20.00 €

Nos garnitures

Purée de marrons 6.70 €

Purée de céleri 6.70 €

Marrons braisés 6.70 €

Épinards à la crème 6.70 €

Poêlée de girolles, pleurotes et haricots verts 14.40 €

Purée de pommes de terre truffée 12.30 €

Morilles à la crème 28.60 €

Pommes dauphine 5.10 €

Les bûches de Claire Heitzler

Disponibles uniquement les 23, 24, 30 & 31 décembre

BÛCHE « FLOCON » • Vanille • 6-8 pers

Cette bûche est composée d'un sablé croustillant, d'un biscuit moelleux à la vanille et d'un savoureux crémeux à la vanille garni de riz au lait.

BÛCHE « PIÉMONT » • Noisette • 6 pers

Cette bûche est composée d'un croustillant et d'un biscuit à la noisette, d'un crémeux à la noisette, d'une marmelade d'agrumes et d'une mousse légère à la noisette.

BÛCHE « MAYA » • Tout chocolat • 6 pers

Cette bûche est composée d'un biscuit léger au chocolat, d'un croustillant au praliné et d'un crémeux au chocolat de Madagascar (64%).

Pièce

62.00 €

48.00 €

50.00 €



POUR VOS COMMANDES

Appelez le 01.45.48.50.70
Du **lundi** au **vendredi** de 10h à 18h30

Prise de vos commandes également
le **samedi 14** décembre de 10h à 18h30
les **samedis 21 & 28** décembre de 10h à 14h.

DATES LIMITES DE COMMANDE ET DE MODIFICATION :

POUR NOËL

Samedi 21 décembre à 14h
pour un retrait les **23** et **24** décembre

POUR LA SAINT-SYLVESTRE

Samedi 28 décembre à 14h
pour un retrait les **30** et **31** décembre

Ouvertures exceptionnelles :
Dimanche 22 décembre de 9h à 18h
Lundis 23 & 30 décembre de 9h à 20h

Les **24** et **31** décembre nos magasins
seront ouverts de 8h à 18h

Les Galeries Lafayette Gourmet seront ouvertes
de 9h30 à 18h.

RÈGLEMENT LORS DE LA PRISE DE COMMANDE :

- Nous nous réservons le droit de manquer de matière première et de refuser une commande.
- Les produits de cette carte sont uniquement disponibles sur commande à récupérer en boutique à partir du 16 décembre.



RIVE GAUCHE

3 rue Notre-Dame-des-Champs
Paris VI^e

01 45 48 83 32

7 rue Lecourbe
Paris XV^e

01 47 34 01 03



RIVE DROITE

38 rue de Bretagne
Paris III^e

01 42 72 27 43

49 rue Saint-Antoine,
Paris IV^e

01 48 87 85 87

Lafayette Gourmet,
35 boulevard Haussmann (niveau -1)
Paris IX^e

01 40 23 52 67