



Carte des fêtes de fin d'année 2024

Apéritifs

Plateau apéritif chaud 20 pièces

(À réchauffer au four)

- Tartelettes oignons confits et éclats de marron
- Minis burgers Morbier et saucisse de Montbéliard
- Tartelettes au saumon
- Navettes Chèvre-miel
- Minis vols au vent d'escargots

24,00€

Plateau apéritif froid 20 pièces

- Foie gras sur pain d'épices et gelée de poire
- Blinis truite fumé et crème à l'aneth
- Dômes de chèvre sur financiers au miel
- Verrines crevette sur mousse d'avocat
- Sablés au Comté

28,00€

Divers

Pain d'épices au miel (fait maison) (environ 230g)

4,80€

Vous pourrez également retrouver, en boutique, des coffrets cadeaux, des bières, des bricelets de "L'atelier de Géraldine", des jus, sodas et confitures de "Nos jardins imparfaits" et bien d'autres...

Aux délices d'Elise

5, place d'armes (face à la mairie)

39160 Saint-Amour

Tel : 06 75 08 65 30

Mail : delices.elise@gmail.com

www.aux-delices-delise.fr

Formules du jour à emporter -
Cocktails - Brunchs - Repas de
fête - Épicerie de produits locaux

Retrouver mes services au
quotidien sur Facebook et
Instagram :





Menu Festif

29,50 €

Apéritif

4 Bouchées apéritives

(Tartelettes oignons confits et éclats de marrons, blini truite fumée et crème à l'aneth, dôme de chèvre sur financier au miel, verrine crevette sur mousse d'avocat)

Entrée

Vol au vent de boudin blanc de volaille fermière au vin jaune et champignons

Ou

Saumon gravlax maison

Plat chaud

Quasi de veau, sauce au poivre vert et Cognac

Ou

Pavé de saumon sauce agrumes et aneth

Accompagnements

Gratin dauphinois

Ou

Purée de butternut aux éclats de marrons

Fromage

Assortiment de fromages secs ou fromage blanc au coulis de fruits rouges

Menu Prestige

36,50 €

Apéritif

4 Bouchées apéritives

(Foie gras sur pain d'épices et gelée de poire, blini truite fumée et crème à l'aneth, vol au vent d'escargot, verrine crevette sur mousse d'avocat)

Entrée

Foie gras, pain d'épices et chutney d'oignons

Ou

Noix de saint Jacques aux pleurotes gris

Plat chaud

Suprême de pintade farci aux morilles et marrons, sauce au vin jaune

Ou

Gigot d'agneau sauce au foie gras

Ou

Pavé de saumon sauce champagne et écrevisses

Accompagnements

Gratin dauphinois

Ou

Purée de butternut aux éclats de marrons

Fromage

Assortiment de fromages secs ou fromage blanc au coulis de fruits rouges

Uniquement sur commande.

Pour vos commandes :

Boutique : 5 place d'armes (face à la mairie) 39160 Saint-Amour

Téléphone : 06 75 08 65 30

Mail : delices.elise@gmail.com

Pour les 24 et 25 décembre commande jusqu'au 16 décembre à 12h00

Pour le 31 décembre commande jusqu'au 26 décembre 12h00

(Pour plus de convivialité, vous avez la possibilité de me fournir vos plats pour le gratin Dauphinois)

Pour toute réservation, un acompte de 30% vous sera demandé.

Merci de votre compréhension.

