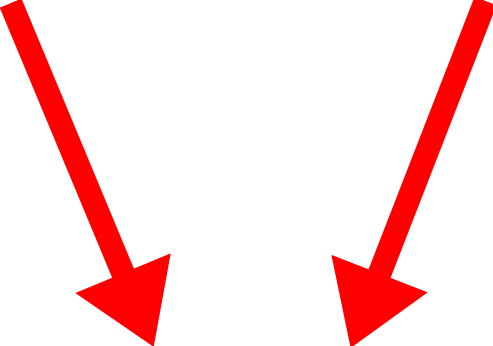


# LE RILLON CHAUD

## Carte de fin d'année

### Pour l'apéro :

- Verrines 2e pièces
- Mousse de saumon fumé et petits légumes
- Crèmeux de choux fleur et st Jacques aux agrumes
- Avocat rillettes de thon au épices
- Crème brûlée langoustines et tartare du soleil
- Pain surprises
- Charcuterie : **Petit : 32€ Gros : 37€**
- Poisson : **Petit : 34€ Gros : 39€**
- Fromages : **Petit : 30€ Gros : 35€**
- Saumon fumé : **Petit : 34€ Gros : 39€**
- Petit fours chauds : **29,50€ le kg**
- Mini rillons : **24,50€ le kg**
- Plateau de 30 canapés assorties : **26€ pièce**
- Mini burger bœuf : **2€ pièce**
- Mini burger st Jacques et chorizo : **2€ pièce**

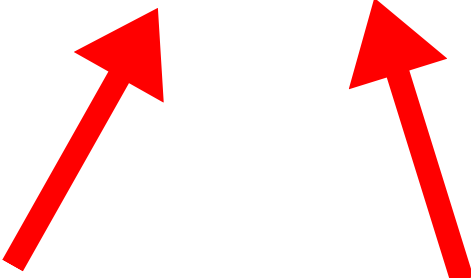


Merci de passer toutes vos commandes  
au plus tard le **21 décembre pour Noël**  
et le **28 décembre pour le nouvel an.**

Toute commande passée ne pourra pas  
être modifiée après cette date

### Entrées froides :

- Demie langouste Bellevue : **20,50€ pièce**
- Foie gras maison de canard français : **150€ le kg**
- Foie gras maison truffé français : **185€ le kg**
- Saumon fumés maison : **65€ le kg**
- Pâté croûte maison : **39,50€ le kg**
- Grosse verrine crème brûlée langoustines et tartare du soleil : **6,10€ pièce**
- Galantine dinde et pistaches : **36,50€ le kg**
- Galantine de canard à l'orange : **36,50€ le kg**
- Galantine pintade foie gras : **36,50€ le kg**
- Suprême de Noël de pintade morilles truffe et foie gras : **45,50€ le kg**
- Suprême de Noël de canard gésier truffe et pistache et foie gras : **45,50€ le kg**
- Suprême de Noël au ris de veau girolles abricot truffe et foie gras : **45,50€ le kg**
- Terrines de lotte aux petits légumes et homard : **39,50€ le kg**
- Terrines de saumon aux tomates confites : **39,50€ le kg**



**Le magasin sera fermé le 25 et 26 décembre et du 1er au 3 janvier**  
**Toute l'équipe du Rillon Chaud vous souhaite de très bonnes fêtes !**

# • LE RILLON CHAUD •

## Entrées chaudes :

- Coquilles Saint-Jacques : **6,10€ pièce**
- Bouchée à la reine : **6,10€ pièce**
- Feuilleté de st Jacques au beurre blanc et compoté d'échalotte : **6,10€ pièce**
- Escargot de Bourgogne maison : **8,90€ la douzaine**
- Boudin blanc campagnard : **19,70€ le kg**
- Boudin blanc truffé à 5% : **32,50€ le kg**

## Poisson chaud :


- Médailillon de lotte au beurre rouge : **13,90€ la part**
- Demi-langouste thermidor : **20,50€ la pièce**
- Pavé de sandre au beurre blanc : **12,90€ la part**
- Pavé d'empereur sauce safrané : **12,90€ la part**

## Viandes chaudes :

- Grenadin de veau aux girolles et truffe : **12,90€ la part**
- Tournedos de bœuf Rossini sauce Périgieux : **12,90€ la part**
- Suprême de pintade à la crème de foie gras : **12,50€ la part**
- Ris de veau à la crème de cognac : **13,90€ la part**
- Magret de canard sauce madère et girolles : **11,90€ la part**
- Pavé de biche sauce grand veneur : **12€ la part**

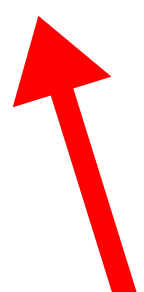
## Légumes :

- Pomme dauphine : **19,90€ le kg**
- Pomme de terre grenaille : **16€ le kg**
- Pomme paillason : **18,90€ le kg**
- Écrasé de pomme de terre à la truffe : **28,50€ le kg**



Merci de passer toutes vos commandes au plus tard le **21 décembre pour Noël** et le **28 décembre pour le nouvel an**.

Toute commande passée ne pourra pas être modifiée après cette date



**Le magasin sera fermé le 25 et 26 décembre et du 1er au 3 janvier**  
**Toute l'équipe du Rillon Chaud vous souhaite de très bonnes fêtes !**

# LE RILLON CHAUD

## Pour minimum 6 personnes :

- Filet de bœuf en brioche : **11,90€ par personne**
- Jambon en croûte sauce porto : **8,90€ par personne**

## Préparation crues à cuire chez vous :

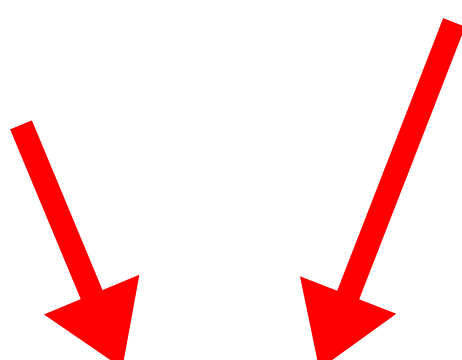
- Filet mignon de porcs au st Maure : **24,50€ le kg**
- Filet mignon de porcs orloff : **24,50€ le kg**
- Filet mignon de porcs tourangeau : **24,50€ le kg**
- Rôti de chapon ris de veau girolles : **26,50€ le kg**
- Rôti de chapon foie gras et figues : **26,50€ le kg**
- Rôti de chapon boudin blanc et morilles : **26,50€ le kg**
- Rôti de veau orloff : **23,50€ le kg**
- Rôties de canard figue porto et truffe : **30,90€ le kg**
- Rôties de canard foie gras et morilles et truffe : **37€ le kg**

## Gibier et volailles crus :

- Chapon fermier : **18€ le kg**
- Poulardes fermière : **17,50€ le kg**
- Pintade chaponné : **20,50€ le kg**
- Pintade fermière : **14€ le kg**
- Poulet fermier : **11,50€ le kg**
- Filet de biche : **49€ le kg**

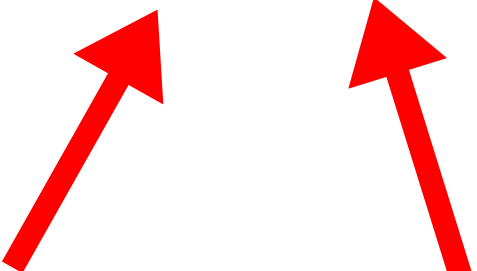
## Boucherie :

- Côte de bœuf : **31,90€ le kg**
- Entrecôte : **31,90€ le kg**
- Tournedos : **29,50€ le kg**
- Filet de bœuf : **45€ le kg**
- Côtes de bœuf maturé : **Pensez à les réserver**



Merci de passer toutes vos commandes  
au plus tard le **21 décembre pour Noël**  
et le **28 décembre pour le nouvel an.**

Toute commande passée ne pourra pas  
être modifiée après cette date



**Le magasin sera fermé le 25 et 26 décembre et du 1er au 3 janvier**  
**Toute l'équipe du Rillon Chaud vous souhaite de très bonnes fêtes !**