



N **MENU**
NO
E
2024 **L**

Le Noël VAUVY

Entrées froides

Pour tous à partager

Saumon fumé à l'aneth

Blinis et crème à la ricotta aux herbes fines

Foie gras mi-cuit

Accompagné d'un chutney d'oignons et d'une gelée au Madère

(Toasts ou brioches non fournis)

Salade de chou rouge aux noix

Chou rouge, éclats de noix, raisins secs et vinaigrette

Plats chauds

A choisir

Koulibiak de saumon

Saumon en croûte aux épinards et à l'ail noir

Riz aux herbes, sauce beurre blanc

Boeuf Wellington

Filet de bœuf en croûte et duxelles de champignons

Purée de pommes de terre, sauce Régence à la truffe noire

Pithiviers végétarien aux morilles

Patate douce aux morilles, fondue de poireaux et duxelles de champignons

Riz sauvage, bouillon réduit de légumes à la moutarde à l'ancienne

Le Noël VAUVY

Chapon traditionnel au four

A partir de 4 personnes

Chapon de Noël

Farce fine aux marrons, foie gras, veau, quatre épices, armagnac et jus de volaille

Garnitures : Marrons et purée de céleri

Desserts

A choisir

Paris-Brest à la noisette

Pâte à choux d'un praliné noisette onctueux, crème légère à la noisette, cœur de praliné coulant et éclats de noisettes caramélisées

Bûche roulée façon forêt noire

Biscuit chocolat, crème chantilly à la vanille de Madagascar griottes et cerises amarena, écorces de chocolat

Bûche entremet Praliné café et agrumes douces

Mille feuilles praliné, mousse café, biscuit noisette, insert aux agrumes

Prix du menu par personne : 75€ TTC

A choisir : le plat et le dessert

L'entrée est à partager

Pièces cocktail par plateau de 12 pièces identiques

Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue	30 €
Chaud-froid de volaille à l'estragon	30 €
Blinis cœur de saumon et crème citronnée	30 €
Blinis tarama corail d'oursin et oeufs de saumon	30 €
Tuile de Châtaigne, crémeux de butternut et mini girolles	30 €
Etoile parmesan aux olives et légumes confits	30 €
Belle gambas badiane, menthe fraîche et gingembre	34 €

Navettes par plateau de 6 pièces identiques

Navette saumon ricotta et herbes	25 €
Navette brie à la truffe, roquette et crème de balsamique	25 €

Pièces chaudes

Gougère garnies au comté (sachet de 12)	15 €
Mini quiches : lorraine ou saumon (plateau de 12)	30 €
Assortiment petits burgers (plateau de 15 : cheese/foie gras/bacon)	42 €

A la carte

	2-3 pers.	4-5 pers.	6-7 pers.
Kouloubiak de saumon et sauce au beurre blanc	72 €	144 €	216 €
Boeuf Wellington et sauce Régence	72 €	144 €	216 €
Pithiviers végétarien aux morilles	56 €	112 €	168 €
Mini chapon de Noël 4-6 personnes			180 €
Chapon de Noël 8-10 personnes			320 €

Bûches

Paris-Brest à la noisette			
Bûche roulée façon forêt noire			
Bûche entremet Praliné café et agrumes douces	Indiv.	4 pers.	6 pers.
	7 €	28 €	42 €
	7 €	28 €	42 €
	7 €	-	42 €

Foie Gras

Foie gras entier mi-cuit recette maison Vauvy

250 gr 500 gr

50 € 100 €

Saumon fumé Petrossian

Coupe du Tsar : dos de saumon fumé

180 g 500 gr

48 € 112 €

Coupe du Tsar à l'Aneth : dos fumé à l'aneth

48 € 112 €

Saumon Fumé Tranché Main

26 € / les 3 tranches

Oeufs de saumon et taramas

Oeufs de saumon Royal Petrossian

125 gr 250 gr 500 gr

38 € 75 € 150 €

Tarama Nature

10 € / pot de 100g

Tarama au Crabe Royal

16 € / pot de 100g

Caviars

Caviar Baeri Baïka Petrossian

50 gr 125 gr 250 gr

118 € 295 € 590 €

Caviar Ossetra Petrossian

128 € 320 € 640 €

Prix TTC



Koulibiak de saumon



Boeuf Wellington

COMMANDE ET RENSEIGNEMENTS

01 84 19 26 98

commande@vauvy.fr

Retrait boutique : 33 rue d'Aguesseau 92100 - Boulogne-Billancourt

Livraison : 25€ Boulogne et communes limitrophes