Sélection spéciale Noël

2026

Les fêtes à partager, à votre façon

Pièces cocktail, douceurs, plats familiaux et créations maison

SOMMAIRE

01 Les pièces cocktail salées 2

02 Les nouveautés sucrées et conseils 3

03 Les créations à partager 4

04 Les plats familiaux à réchauffer 5

05 Commander et composer votre réveillon 6

Toute la carte automne-hiver 2026-2027
reste disponible sur notre site internet.

Les pièces salées

NOUVEAUTÉS SPÉCIALES FÊTES

Mini burger au foie gras **1,90 €**

Compotée d’oignons, chutney de mangue aux épices douces

Blini de sarrasin **1,80 €**

Truite gravlax, crème de raifort et pickles de betterave

Gougère au vieux Comté **1,80 €**

Crème légère truffée et éclats de noisette

Pain d’épices maison **1,70 €**

Pâte de poire et crème de bleu

Brioche au canard confit **1,90 €**

Orange sanguine et cinq-épices

Tartelette au foie gras **1,90 €**

Crémeux de marron, gelée de figue et sarrasin torréfié

Verrine de velouté de courge musquée **1,70 €**

Muscade et girolles

Envie de varier les plaisirs ?
Complétez votre sélection avec la carte automne-hiver.

Les nouveautés sucrées

LES DOUCEURS DU RÉVEILLON

Mini-bûche chocolat blanc **1,90 €**

Pistache, citron vert et matcha

Mini-bûche façon opéra **1,90 €**

Au chocolat

Financier aux épices de Noël **1,60 €**

Poire et caramel au beurre salé

Mini-mendiant **1,50 €**

Chocolat et fruits secs

Macaron pomme-cannelle **1,50 €**

Une bouchée délicatement épicée

Nos conseils de quantités

Apéritif classique	**5 à 6 pièces salées / personne**
Apéritif dînatoire	**12 à 15 pièces salées / personne**
Petite touche sucrée	**2 à 3 miniatures / personne**
En remplacement du dessert	**5 à 6 miniatures / personne**

Quantités indicatives : elles varient selon la durée, l’âge et l’appétit des convives, ainsi que les autres mets proposés.

Les créations à partager

GOURMANDISES ET PIÈCES D’EXCEPTION

Le sapin gourmand de Madame Charlie — 6,50 € / portion

Pièce montée de choux à la vanille, caramel et nougatine.

Forme sapin et décoration de Noël, selon les modalités habituelles.

Pain d’épices maison

Au miel, aux épices douces et aux zestes d’orange.

Petit format • 250 g	**8,50 €**
Moyen format • 500 g	**15,50 €**
Grand format • 800 g	**22,50 €**

Saumon gravlax maison

Mariné aux agrumes et aux herbes fraîches, prêt à déguster.

Sauce légère au raifort et aux herbes incluse.

150 g • environ 2 à 3 personnes à l’apéritif	**13,50 €**
300 g • environ 5 à 6 personnes	**27,00 €**
500 g • environ 8 à 10 personnes	**45,00 €**

Des créations artisanales pour vos tables de fête

à commander en complément de vos pièces cocktail.

Les plats familiaux

À EMPORTER • PRÊTS À RÉCHAUFFER

PLATS PRINCIPAUX À PARTAGER

Parmentier de canard confit, patate douce et jus réduit

Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles

Joue de bœuf confite au vin rouge, légumes racines

ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER

Gratin dauphinois à la crème truffée

Gratin de ravioles, champignons et vieux Comté

Option truffe pour le gratin de ravioles

Gratin de courge musquée, châtaignes et noisettes

TARIFS PAR PLAT FAMILIAL

	4 pers.	6 pers.	8 pers.
Parmentier de canard	**70 €**	**105 €**	**140 €**
Volaille aux morilles	**78 €**	**117 €**	**156 €**
Joue de bœuf confite	**74 €**	**111 €**	**148 €**
Gratin dauphinois truffé	**30 €**	**45 €**	**60 €**
Gratin de ravioles	**54 €**	**81 €**	**108 €**
Supplément truffe (ravioles)	**+ 12 €**	**+ 18 €**	**+ 24 €**
Gratin de courge	**26 €**	**39 €**	**52 €**

Prix TTC proposés pour des plats à partager, hors livraison.
Réchauffage à domicile ; instructions fournies avec chaque commande.

L’art de recevoir

COMPOSEZ VOTRE RÉVEILLON

01 Choisissez vos pièces cocktail

Composez votre apéritif avec les nouveautés de Noël et la carte saisonnière.

02 Ajoutez vos créations à partager

Sapin de choux, pain d’épices maison ou saumon gravlax.

03 Sélectionnez vos plats familiaux

Un plat principal et des accompagnements en format 4, 6 ou 8 convives.

04 Réchauffez et profitez

Les préparations familiales sont remises prêtes à réchauffer.

Retrouvez notre carte complète automne-hiver
2026–2027 sur notre site internet.

Commandes et disponibilités : contactez Madame Charlie.

Retrait et livraison selon les modalités confirmées lors de la commande.