MADAME
CHARLIE

Sélection spéciale Noël

2026

Pour vos tables de fête, découvrez nos créations exclusives de Noël,
à associer librement à notre carte automne-hiver 2026–2027.

Les pièces salées

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

Retrouvez également toutes nos créations sur la carte
automne-hiver 2026–2027 disponible sur notre site internet.

Les nouveautés sucrées

SPÉCIAL NOËL

Les pièces sucrées

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 €**

Nos conseils de quantités

Apéritif classique	5 à 6 pièces salées par personne
Apéritif dînatoire	12 à 15 pièces salées par personne
Petite touche sucrée	2 à 3 miniatures par personne
Pour remplacer le dessert	5 à 6 miniatures sucrées par personne

Quantités indicatives, selon la durée de la réception, l'âge et l'appétit des convives ainsi que les autres mets proposés.

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