

Les Plats à Emporter "du 33"

Le Pâté-en-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard

Original Entier	environ 4,600kg	280 €
Original en Demi	environ 12 tranches + 1 talon	140 €
La Tranche	environ 150g	11 €
Nouveau Format Entier	environ 2,100kg	160 €

Le Foie Gras de Canard

La Tranche	environ 70g	8 €
La Terrine	environ 500g	50 €
La Pièce Entière	environ 1kg	90 €

Les Entrées et Amuse-Bouche

Acras de Morue Maison	pièce	0,80 €
Concassée de Tomate Pimentée		
Saumon de Norvège Mariné en Gravlax et Crème à l'Aneth	100 gr	8,00 €
Lendemain de Pot-au-Feu à la Truffe Noire Melanosporum		18,00 €
Foie Gras de Canard, Truffe, Brunoise de Légumes		

Les Douceurs

Madeleine au Miel	pièce	1,20 €
--------------------------	-------	--------



La Maison Calvisius Caviar

Caviar Oscietre Royal disponible en boîtes de :	30g	100g	250g
	75 €	200 €	500 €
Sur commande spéciale boîtes de :	500g	1Kg	1,8Kg
<i>Prix sur Demande</i>			

Les Plats Chauds

Chou Farci (pour 6 convives)	120,00 €
Suprême de Volaille et Pigeons de Bresse, Foie Gras de Canard Embeurré de Chou Vert, Jus de Pigeons	
Préparé avec 30g de Truffles Tuber Melanosporum	180,00 €
Suprême de Volaille Traditionnel (pour 4 convives)	
Préparé à la Crème	60,00 €
Préparé avec des Morilles	88,00 €
Préparé avec 30g de Truffles Melanosporum	128,00 €
Poulet de Bresse Farci de La Maison Miéral	45,00 € / kg
<i>Farce Fine de Foie Gras de Canard Châtaignes, Foies de Bresse, Herbes et Aromates Pour 6/7 convives, soit environ 145€ la pièce</i>	
Sur Commande au plus tard le 20 Décembre	
Gratin de Penne Rigate à la Truffe (pour 4 convives)	60,00 €
5g de Truffles Tuber Melanosporum par portion	
Gratin de Cardons à la Moelle de Bœuf (pour 4 convives)	40,00 €
Préparé avec 30g de Truffles Melanosporum	80,00 €

Passez commande

Par mail : commande33cite@gmail.com

Par téléphone : 04 37 45 45 45

Noël : Commande avant le 20 Décembre 2021

Nouvel An : Commande avant le 24 Décembre 2021