

# Pour les Fêtes

## Les Plats à Emporter "du 33"

### Les Gourmandises Salées à Partager

#### L'Incontournable Pâté-Croûte "du 33"      80 € / kg

Grand Format Entier	Environ 28 tranches soit plus ou moins 4,3kg
Grand Format en Demi	Soit plus ou moins 2kg
Moyen Format Entier	Environ 15 tranches soit plus ou moins 2,500kg
La Tranche	Environ 170gr

#### La Classique Terrine de Foie Gras de Canard

*Canard Français Cuit en Terrine Maison*      140 € / kg

Terrine de 1kg
Terrine de 500gr
En Tranche (Environ 80gr)

**Acras de Morue Maison**      pièce      0,90 €

*Concassée de Tomate Epicée*

**Saumon Mariné en Gravlax et Crème à l'Aneth**      Les 100 gr      9,00 €

**Lendemain de Pot-au-Feu à la Truffe Noire Melanosporum** 20,00 €/portion

*Consommé de Bœuf, Foie Gras de Canard, Paleron de Bœuf*

*Truffe, Brunoise de Légumes*

**La Classique Madeleine au Miel "du 33"**      pièce      1,50 €

Passez commande  
Par mail : [commande33cite@gmail.com](mailto:commande33cite@gmail.com)  
Par téléphone : 04 37 45 45 45

Noël : Commande avant le 20 Décembre 2025  
Retrait jusqu'au 24 Décembre à 16h00

Nouvel An : Commande avant le 24 Décembre 2025  
Retrait jusqu'au 27 Décembre à 17h00

### Le Caviar de la Maison Kaviari

#### Baeri Français

*Grains petits à moyens. Peu iodé, modérément salé et notes de fruits secs.*

Les 100gr : 210€

Les 250gr : 530€

#### Osciètre Prestige

*Grains de belle taille. Avec des saveurs marines et notes salines légèrement noisettées.*

Les 100gr : 230€

Les 250gr : 575€

#### Osciètre Gold

*Ses grains ronds et roulants. Notes délicates de noix de cajou.*

Les 125gr : 330€

Les 250gr : 670€

### Les Plats Chauds

#### Vol-au-Vent du "33"

31 € /pièce

*Sot-l'y-Laisse de Volaille, Quenelle, Ris de Veau, Morilles  
Champignons, Olives Vertes, Sauce Fleurette*

#### Chou Farci (pour 6 convives)

190,00 €

*Suprême de Volaille et Pigeon de Bresse, Foie Gras de Canard*

*Embeurrée de Choux Vert, Jus de Pigeon*

*Préparé avec 30g de Truffes Tuber Melanosporum*

*Prix suivant le  
cours de la truffe*

#### Suprême de Volaille Fermière (pour 4 convives)

70,00 €

*Préparé à la Crème*

90,00 €

*Préparé avec des Morilles*

*Prix suivant le  
cours de la truffe*

*Préparé avec 30g de Truffes Melanosporum, ou plus ...*

#### Gratin de Penne Rigate

Minimum 2 portions en commande

10,00 €/portion

*À la Lyonnaise*

*À la Truffe Tuber Melanosporum*

*Prix suivant le cours  
de la truffe et le poids*

#### Gratin de Cardons à la Moelle de Bœuf Ou Pas...

14,00 €/portion

Minimum 2 portions en commande

*Environ 250g par portion*

#### Gratin de Homard et Pétoncles

*Prix selon le  
Marché*

*½ Homard, Sauce Homardine, Petits Paris, Riz Basmati*

Minimum 2 portions en commande