

Les Saveurs Sucrées:

la tartelette tatin de poires et pommes aux pistaches	2.80 €
♦le fondant pistache chocolat blanc	2.80 €
♦le croquant au chocolat 10/12 pers	26,50 €
La buche de pommes 4/6 pers	16.80 €
La buche chocolat au pralin croquant 4/6 pers	16.50 €

DATE LIMITE DE COMMANDE :

pour le 24 et 25 Décembre :
avant le 20 décembre
pour le 31 Décembre
et 1^{er} Janvier 2019 :
avant le 27 Décembre

Pour prendre vos commandes
du 24 et du 31 entre 11h et 14h00
ou sur rendez vous

*Commandez, Réveillez,
Tout est Prêt.*



*Avec Philippe Lecordier et son
équipe Réussir vos Fêtes c'est
Facile !.*



Le Pêché Mignon sera ouvert :

Les 25 décembre Midi

Le 1^{er} Janvier 2019 Midi



BONNES FETES DE FIN D'ANNEE



Restaurant le Pêché Mignon

*S.A.R.L le péché mignon
rcs Coutances 381 515 899 00015*

*Restaurant
Le Pêché Mignon*

*Vente à Emporter
Noël Jour de l'an
2018-2019*

Réervations Renseignements

Tel : 02 33 72 23 77

Ou 06 07 30 42 61

Tarifs valables les :

24 et 25 Décembre 2018

Et 31 au 1 Janvier 2019

**E-mail : contact@lepechemignon.restaurant
Site: <http://www.lepechemignon.restaurant>**

L'apéritif :

Les petits feuilletés à réchauffer	0,48 €
Les canapés froids sur pain de mie	0,70 €
Assortiment de verrines	1.25 €
Mini Burger à réchauffer	1.50 €
Navette briochée garnies terre et mer	0.98 €

Le Foie Gras Passionnément :

Ma terrine de foie gras au Pommeau	6,20 €
------------------------------------	--------

Les Prébambules:

Saumon fumé maison les 100 grs	4,90 €
Ma Coquille Saint-Jacques gratinée dans la tradition	6,20 €
La brioche d'escargots (12) à l'ail et fines herbes	9,50 €
La blanquette de Saint-Jacques à la Normande	14,50 €
Le flan de panais au foie gras et jus de raisin	8.50 €

Les Plaisirs de la Mer



Le pavé de saumon tomate basilic	12,00 €
Le filet de st pierre aux truffes de chine	14.50 €
Le tronçon de turbot au champagne	13,90 €



Le Menu de Réveillon à 27.50 €

Apéritifs (3/prs)

Ma terrine de foie gras au muscat de Beaume de Venise

Noix Saint-Jacques à la graine de vanille

Le tournedos crème de cèpes et sa poêlée de trompettes de la mort

Gratin dauphinois

Le Menu de Réveillon à 18.90€

Apéritifs (3/prs)

Ma terrine de foie gras au muscat de Beaume de Venise

Le tournedos crème de cèpes et sa poêlée de trompettes de la mort

Gratin dauphinois



Les menus des réveillons sont servis uniquement du 23 au 24 décembre et du 31 au 1 janvier 2019

Le marché du Boucher

Le filet mignon de sanglier aux châtaignes	10.80 €
Le filet de bœuf aux truffes de chine	13,80 €
Les filets de faisan en croûte de pain d'épices	10.80 €
Le pavé de cerf abricots et figues confites	12.50 €
Le magret d'oise et sa crème de cèpes	12.80 €
La fricassée de ris de veau aux morilles	16,50 €

Les Légumes:

Le gratin dauphinois (la part)	2,50 €
L'écrasé de bleue de Normandie aux truffes de Chine, Façon crumble aux noix de pecan	2.50 €
Les 3 garnitures :	4.50 €
La tomate grappe basilic, la poêlée de fèves, et gratin	

Le Saucier Bouteille de 250 ml :

Nous vous préparons la sauce pour accompagner votre plat de poisson ou de viande

Sauce foie gras 6.50 €

Sauce oseille 4.20€

Sauce forestière 5.00€

Sauce américaine 4.90€ Sauce marchand de vin 4.50€

Autre sauce sur commande