

Les Saveurs Sucrées:

La mousse de clémentines en cage de chocolat	4.50 €
♦le Dôme chocolat blanc noix de coco	3.90 €
Le finger praliné crème de vanille	4.25 €
♦le croquant au chocolat 10/12 pers	26,50 €
La buche after eighth 4/6 pers	16.80 €
La traditionnelle buche parfum au choix 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 2022 :
avant le 27 Décembre

Pour prendre vos commandes
du 24 et du 31
sur rendez vous

*Commandez, Réveillez-vous,
Tout est Prêt.*



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



Le Pêché Mignon sera ouvert :

Uniquement sur commande

A emporter

Menu enfant menu végétarien.



BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Restaurant le Pêché Mignon

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

*Restaurant
Le Pêché Mignon*

*Vente à Emporter
Noël Jour de l'an
2021-2022*

Réservations Renseignements

Tel : 02 33 72 23 77

Ou 06 07 30 42 61

Tarifs valables du:

24 décembre au

1^{er} Janvier 2022

E-mail : contact@lepechemignon.restaurant

Site: <http://www.lepechemignon.restaurant>

L'apéritif :

Les petits feuilletés à réchauffer	0,58 €
Les canapés froids sur pain de mie	0,70 €
Assortiment de verrines	1,28 €
Mini Burger à réchauffer	1,15 €
Navette briochée garnie	1,05 €

Le Foie Gras Passionnément :

Ma terrine de Foie Gras au Muscat de Beaumes de Venise	6,50 €
--	--------

Les Préambules:

La rilette de saumon et cabillaud fumé aux fines herbes	4,90 €
Ma Coquille Saint-Jacques gratinée dans la tradition	6,20 €
La brioche d'escargots sauvages à l'ail et fines herbes (9)	12,50 €
La blanquette de Saint-Jacques à la Normande	14,50 €
Saumon fumé maison les 100 grs	4,90 €

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 médaillon de lotte au safran	13,90 €



Le Menu de Réveillon à 27.80 €

3 feuilletés apéritifs

Ma terrine de Foie Gras au Muscat de Beaumes de Venise

La coquille Saint-Jacques gratinée

Le magret d'oie farci, crème de cèpes et bolets

Gratin dauphinois et flan de panais

Le Menu de Réveillon à 18.90€

3 feuilletés apéritifs

Ma terrine de Foie Gras au Muscat de Beaumes de Venise

Le moelleux de filet de chapon à la crème de cèpes et bolets

Gratin dauphinois



Les menus des réveillons sont servis uniquement du 23 au 24 décembre et du 31 au 1 janvier 2022

Le marché du Boucher

Le filet mignon de sanglier aux châtaignes	10,80 €
Le tournedos et sa sauce foie gras	14,80 €
Le carré d'agneau en croûte de pain d'épices	13,80 €
Les filets de caille au Sauternes et raisins	12,50 €
Le magret d'oie et sa crème de cèpes et bolets	12,80 €
La fricassée de ris de veau aux morilles	16,50 €
Le filet de faisan sauvage aux trompettes de la mort	12,50 €

Les Légumes:

Le gratin dauphinois (la part)	2,50 €
Le flan de panais aux champignons	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