

Menu des fêtes !

Entrées

Foie gras mi cuit nature	11€/100gr
Huîtres fine de claire n3	11€/douzaine
Saumon fumé maison	9,50€/100gr
Crépinette à l'Armagnac	2,50€/pcs
Œufs mimosa à la truffe	3,90€/3pcs
Bouchée à la reine	8,50€/pcs

Caviar de la maison Sturia 50g	100€ pcs
Croque monsieur à la truffe	8€/pcs
Plateau de charcuteries	8€/pers
Plateau charcuteries et fromages	8€/pers

Les boudins blanc de Bobosse :

Nature	8€ les 2pcs
À la truffe	19€ les 2 pcs

Volailles Cuites

Chapon du Périgord 	28€/kg
Poulet de bresse	45€/kg
Pintade 	28€/kg
Poularde 	26€/kg

Volailles farcies +3,50€/pers

Nature, marrons, forestière, foie gras (+1€)

Plats préparés

Homard entier au court bouillon	120€/kg
Rôti de chapon farce forestière	49€/kg
Roti de chapon farce foie gras	54€/kg
Risotto cremeux à la truffe	34€/kg
Suprême de volaille et son risotto d'orzo aux morilles	39€/kg

Accompagnements

Portion d'environ 500gr (2 personnes)

Gratin dauphinois	10€/portion	Haricots verts	12€/portion
Gratin dauphinois à la truffe	18€/portion	Carottes glacées	9€/portion
Pommes de terre sautées aux cèpes	13€/portion	Potimarron rôti	12€/portion
		Marrons poêlés	15€/portion

Fromages

Plateau de fromage	7€/pers
Comté 24 mois	3,60€/100gr
Occitan (chevre)	7,50€/pcs
Saint nectaire fermier (Vache)	3,35€/100gr
Brie de meaux à la truffe (Vache)	4,90€/100gr
Ossau iraty (Brebis)	3,40€/100gr
La montagne (mixte chèvre vache)	3,80/100gr
Beemster (Gouda vieux)	3,90/100gr
Chataigner (chevre)	8,50€/pcs
+ de références en boutique	

Commandez dès maintenant, récupérez vos commandes le 24 toute la journée, le 25 au matin, le 31 toute la journée. Le reste du temps nous sommes ouverts aux horaires habituelles

Passez vos commandes :

06 70 48 23 68
contact@maisonlambert.fr

MAISON LAMBERT

COMPTOIR GOURMAND

Bouchées apéritives :

Unité / x10pcs

Planche de charcuteries	8,00€ / 72€
Planche de charcuteries et fromages	8,00€ / 72€
Saumon fumé maison	9,50€ / 100gr
Sucette chèvre frais herbe fraîche et poivre	1,50€ / 13,50€
Verrine au guacamole et crevettes poêlée	2,50€ / 22,50€
Mini pain brioché garnis au foie gras et figue	2,90€ / 26,50€
Mini pain brioché garni au gravlax de saumon	2,50€ / 22,50€
Mini pain brioché garni au rôti de bœuf et mayo américaine	1,90€ / 17,50€
Mini pain brioché garni au poulet à la new yorkaise	1,90€ / 17,50€
Club norvégien, saumon gravlax et crème citronnée	2,50€ / 22,50€
Club italien, jambon cru, pesto et brebis	2,50€ / 22,50€
Tartare bœuf à l'italienne sur feuille d'automne	2,50€ / 22,50€
Cuillère de tartare de saumon à l'aneth	2,50€ / 22,50€
Tartare de Saint-Jacques mariné et Saint Moret	2,90€ / 26,50€
Douceur de patate douce à la fête	1,90€ / 17,50€
Mini tartelette au houmous et sésames noir	2,50€ / 22,50€

Mini plat chaud :

Suprême de volaille et son risotto d'orzo aux morilles	5,00€ / 45,00€
Risotto crémeux à la truffe	5,00€ / 45,00€
Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème safrané	5,00€ / 45,00€

Plateau de fromages

7€/personne

Comté 24 mois	3,60€/100gr
Occitan (chevre)	7,50€/pcs
Saint nectaire fermier (vache)	3,35€/100gr
Brie de meaux à la truffe (vache)	4,90€/100gr
Ossau iraty (Brebis)	3,40€/100gr
La montagne (mixte chèvre vache)	3,80/100gr
Beemster (Gouda vieux)	3,90/100gr
Chataigner (chevre)	8,50€/pcs

Mini dessert :

Brownie aux noix de pécan	2,00€ / 18€
Mousse au chocolat	2,00€ / 18€
Banoffee	2,00€ / 18€
Tiramisu	2,00€ / 18€
Mini tartelette au citron	2,00€ / 18€