

NOEL : Chez vous comme à l'YEUSE



Nous vous proposons de venir chercher vos plats de fêtes à l'Yeuse, et ainsi de proposer à vos invités un repas de chef.

Si vous désirez commander pour une autre occasion que Noël, demandez au 05.45.36.82.60

Plateau de fruits de mer

½ Homard bleu, ½ tourteau, 3 Langoustines, 6 huitres de chez PAPIN, Couteaux, Amandes, Bulots, Crevettes grises, Crevettes roses, Bigorneaux
Accompagné de Pain de seigle de Chez Mr POLLET, citron, rouille maison, mayonnaise maison, vinaigre d'échalotes.

Avec Homard et Tourteau : 75 euros/pers
Sans homard et sans tourteau : 40 euros / pers

Le foie gras

Foie gras au café et Cognac
Ou Foie gras au saké et thé de fleurs de cerisier
Ou Foie gras mi-cuit nature

avec pain bio de Chez Mr POLLET et chutney de fruits exotiques
12 euros les 100gr*

La Truite de Gensac fumée par nos soins

avec crème citronnée au raifort et pain bio de chez Mr POLLET

55€ le filet entier
65 € le filet tranché
(1 filet = 4/6 personnes)

Le Chapon

*Tradition des coteaux de Mr XAVIER ABADIE
Élevé en plein air aux céréales, engraisé au Maïs et au lait,
plumé à sec, emmailloté à chaud.*

Seul Chapon issu de la race Gasconne, véritable chapon de petite taille.

Chapon farci aux cèpes et foie gras, Rôti aux marrons, Sauce aux truffes, Pommes de terre grenailles au jus, Purée de courge du Jardin Respectueux et Pain bio de chez Mr POLLET

Le Chapon BASTIDE (environ 5 Kg*) 10/12 pers
Le Chapon de Gascon (environ 2.5 kg*) 4/6 pers
45 euros/ kilo

Les Conditions de vente

Les commandes sont à venir récupérer à l'YEUSE le 24 décembre de 10h00 à 13h00

Foie gras, fruits de mer et truite : Dernière commande le 16 décembre

Chapons : Dernière commande le 10 décembre

*Poids brut avant cuisson