

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 forêt noire 4/6 pers 16.80 €

La buche café sur son socle de 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 2020 :

avant le 27 Décembre

*Pour prendre vos commandes
du 24 et du 31 entre 11h et 14h00
ou 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 :

Les 25 décembre Midi

Le 1^{er} Janvier 2020 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
2019-2020*

Réservations Renseignements

Tel : 02 33 72 23 77

Ou 06 07 30 42 61

Tarifs valables les :

24 et 25 Décembre 2019

Et 31 au 1 Janvier 2020

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

L'apéritif :

Les petits feuilletés à réchauffer	0,55 €
Les canapés froids sur pain de mie	0,70 €
Assortiment de verrines	1.25 €
Mini Burger à réchauffer	1.50 €
Navette briochée garnies	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 €
Les ravioles d'escargots à l'ail et fines herbes (6)	9,50 €
La blanquette de Saint-Jacques à la Normande	14,50 €
Le flan de crabe et son coulis d'écrevisses	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 filet de turbot au fenouil	13,90 €



Le Menu de Réveillon à 27.50 €

3 feuilletés apéritifs

Ma terrine de foie gras au muscat de Beaumes de Venise

Noix Saint-Jacques aux asperges vertes
Le magret d'oie à la crème de cèpes
Gratin dauphinois

Le Menu de Réveillon à 18.90€

3 feuilletés apéritifs

Ma terrine de foie gras au muscat de Beaumes de Venise

Le filet de canard confit à la crème de cèpes
Gratin dauphinois



Les menus des réveillons sont servis uniquement du 23 au 24 décembre et du 31 au 1 janvier 2020

Le marché du Boucher

Le filet mignon de sanglier aux châtaignes	10.80 €
Le filet de bœuf Wellington	13,80 €
Le rôti de noisette d'agneau en croûte de pain d'épices	10.80 €

Le rôti de chapon farci aux abricots et figues et sa sauce foie gras 12.50 €

Le magret d'oie 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 €

Le flan de légumes 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