

Les Saveurs Sucrées:

La mousse de clémentines en cage de chocolat	3.85 €
♦le Dôme chocolat blanc noix de coco	3.85 €
Le finger after eighth	3.85 €
♦le croquant au chocolat 10/12 pers	26,50 €
La buche forêt noire 4/6 pers	16.80 €
La traditionnelle buche au café 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 2021 :
avant le 27 Décembre

Pour prendre vos commandes
du 24 et du 31
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 :

Uniquement sur commande

A emporter



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
2020-2021*

Réervations Renseignements

Tel : 02 33 72 23 77

Ou 06 07 30 42 61

Tarifs valables du:

24 décembre au

1^{er} Janvier 2021

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 garnie	0.98 €

Le Foie Gras Passionné :

Ma terrine de Foie Gras au Muscat de Beaumes de Venise	6,20 €
--	--------

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 à l'ail et fines herbes (9)	12,50 €
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 médaillon de lotte au safran	13,90 €



Le Menu de Réveillon à 27.50 €

3 feuilletés apéritifs
Ma terrine de Foie Gras au Muscat de Beaumes de Venise
Le crumble de Saint-Jacques
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 moelleux de filet de chapon 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 2021

Le marché du Boucher

Le filet mignon de sanglier aux châtaignes	10.80 €
Le filet de bœuf Wellington sauce diable	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	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 légumes 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