



Propositions pour les fêtes de fin d'année 2020

Passez vos commandes jusqu'au 20 décembre pour le Réveillon et le jour de Noël
(A retirer au Grapiot le 21 ou 22 ou 23 décembre)

Passez vos commandes jusqu'au 27 décembre pour le Nouvel An et le 1^{er} janvier
(A retirer au Grapiot le 28 ou 29 ou 30 décembre)

Suggestions d'entrée

Foie gras de canard mi-cuit sel et poivre	85€ le kg / 45€ les 500gr - 9€ (la portion) 85gr
Purée de figues au Ploussard de Pupillin	5€ la barquette
Filet de Saumon Label Rouge fumé par nos soins (entier ou tranché selon votre demande)	45€ le kg
Filet de thon de l'Océan Indien fumé par nos soins	60€ le kg
Douzaine escargots du Jura (le Petit Mercey) belle grosseur	12€
Caviar osciètre prestige KAVIARI	Boite de 20gr 35€ - Boite de 50gr 80€
Homard canadien entier cuit et décortiqué (sous vide)	la pièce 20€
Truffe Melanosporum calibré entre 30 à 50 gr – Prix communiqué à partir du 18 décembre (le prix sera très intéressant cette année)	

Suggestions de plats (en barquette, réchauffer à 90°C)

Pigeon de Pierre-Eudes Quintart en deux cuissons, les flans rôtis, les cuisse braisées, blette, poire, champignons du moment, farce à gratin sur pain châtaigne, jus brun de volaille (1 pigeon entier bien sur)	20€
Filet mignon de veau basse température, petits légumes de saison et jus corsé	19€
Saint-Jacques des côtes normandes (4 par personnes), purée de céleri au beurre noisette et truffe mélanosporum, sauce au safran de Franche-Comté (Claude Ancedy)	19€
Pour accompagner vos volailles, pintades, filet de bœuf, poisson, crustacés et autres. Sauce morilles Vin Jaune, sauce homard Vin Jaune	6€ (la portion sous vide)

Notre dessert emblématique s'invite chez vous

Nems au chocolat amer servis tièdes, sorbet litchis caramel onctueux aux graines de sésame et huile de curry **(la portion de 5 nems par personne)** **8€**
(seule condition, vous devez posséder une friteuse ouverte sans couvercle sinon c'est la cata...)

Pensez lors de votre retrait de commande de vous munir d'une caisse ou d'un carton s'il vous plait.

N'oubliez pas si vous le désirez nos **coffrets cadeaux**.

Vous voulez vous faire plaisir avec une bonne bouteille, nous contacter.

Merci de votre confiance, votre soutien et surtout de votre fidélité.

Bonnes fêtes de fin d'année.

L'équipe du Grapiot.