

Horaires d'ouverture
Du lundi au samedi
9h30 - 13h30 / 16h00 - 19h00

Pour les fêtes le magasin
sera ouvert :

Les dimanches 16, 23 et 30 décembre
10h00 - 12h30 / 14h30 - 18h00

Le 24 décembre
9h00 - 13h00 / 15h00 - 19h00

Le 31 décembre
9h00 - 13h00 / 15h00 - 18h00

Le magasin sera fermé
du 1er au 6 janvier 2019

Délais de prise des commandes

Noël jusqu'au 20 Décembre
St Sylvestre jusqu'au 27 décembre

Livraison à domicile

camion réfrigéré



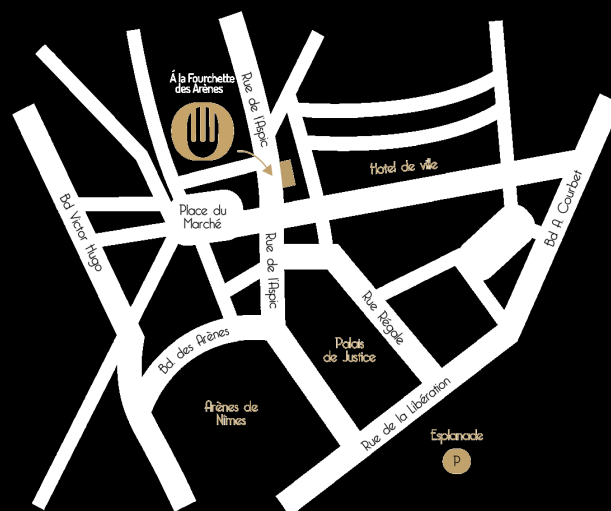
ne pas jeter sur la voie publique



*À la fourchettes des
Arènes*

*19 rue de l'Aspic
30000 Nîmes*

*Tél : 04 66 67 45 63
www.fourchette-des-arenes.com*



*Menu
des fêtes*

*Alexandre BOUCHET et
toute son équipe
vous souhaitent*

**UN JOYEUX NOËL ET UNE
TRÈS BELLE ANNÉE 2019**

À la Fourchette
des Arènes



Mise en bouche

Tatin de foie gras à la pique	2€
Mini dôme de saumon	2€
Petit soufflé au caviar d'aubergines et tomates séchées	1€
Millefeuille brandade et noix	1,50€
Choux foie gras figue	1,50€

Verrines

Cappuccino d'avocat et son tartare de crevettes	2€
Duo de tartare St Jacques et saumon aux agrumes	2€
Mousse de betterave au thon et émulsion au persil	2€
Foie gras et confiture de tomate	2€

Entrées fines

Opéra saumon	5€
Macaron de foie gras	6€
Sphère de langouste, tartare de légumes croquants et mayonnaise au safran	9,50€
Feuilleté Ris de veau, cèpes et boudin blanc	8,90€
Dôme d'asperge aux écrevisses	4,50€
Éclair mousse de foie gras et cerise noire	4,50€
Demi langouste nature	17€/pers

Les incontournables

Foie gras mi cuit maison
Saumon fumé sauvage Maison Barthouil
Boudin blanc nature ou truffé
Pâté croûte Richelieu
Et d'autres produits à découvrir en boutique...

La mer en folie

Couronne de sole farce fine de poisson sauce vin blanc	9€
Médaille de lotte snacké sauce chorizo et lard	9€
Filet de St Pierre sauce crémeuse au safran	9€
Paupiette de saumon, farce intense aux asperges sauce hollandaise	9€
Pavé de sandre rôti crème d'ail	9€

Côté Carnivore

Sauté de chevreuil au poivre et cognac	9€
Chapon sauce morille et foie gras	9€
Giglette de canard farce fondante de volaille, pruneaux, pistache et armagnac	9€
Filet de bœuf Wellington	9€
Pavé de quasi de veau sauce mendiant	9€
Chapon, dinde farcie et/ou rôti label rouge	35€/kg

Les accompagnements

Mini citrouille garnie au boulgour, petits légumes et herbes fraîches	3,50€
Gratin dauphinois forestier	3€
Gratiné de blettes coulis de tomate au cumin	3€
Tarte fine aux carottes et fondue de poireaux	3€

Les 4 éléments

La Terre : Bûche traditionnelle marron chantilly 25cm	25€
Le Vent : Bûche framboise pistache 25cm	25€
Le Feu : Bûche mangue abricot 25cm	25€
L'Eau : Bûche caramel fleur de sel 25cm	25€

Cocktail des fêtes (14 pièces) 21€

Mini dôme d'asperge
Assortiment de feuilletés (3 pièces)
Mini soufflé de légumes
Choux brandade et tapenade aux tomates séchées
Brochette de gambas marinées aux épices
Verrine de betterave au thon et émulsion au persil
Millefeuille de foie gras, pain d'épice et confit d'oignons doux
Tartelette façon pissaladière
Navette saumon fumé aux herbes fraîches
Parfait à la truite et aux asperges
Mini burger bœuf, parmesan et tomates séchées
Brochette de St Jacques snackée

Menu de la Romanité 19€

Mise en bouche (1 pièce/personne)
Opéra de saumon
Souris d'agneau aux épices de Noël
Soufflé de panais
Bûche

Menu des Arènes 25€

Mise en bouche (2 pièces/personne)
Tatin de foie gras
Saumon fumé
Giglette de canard farcie
Gratin dauphinois forestier
Bûche

