

HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI AU SAMEDI
09H30 - 13H30 / 16H - 19H

Pour les fêtes, le magasin sera ouvert :

LES DIMANCHES
15 22 ET 29 DÉCEMBRE
10h - 12h30 / 14h30 - 18h

Le 24 décembre
de 09h à 13h / 15h à 19h

Le 25 décembre
de 10h à 12h30

Le 31 décembre
de 09h à 13h / 15h - 18h

**LE MAGASIN SERA FERMÉ
DU 1^{er} AU 7 JANVIER**

Délais de prise des commandes

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

LIVRAISON À DOMICILE
Camion réfrigéré

À LA FOURCHETTES DES ARÈNES

19 rue de l'Aspic
30000 NÎMES
Tél : 04 66 67 45 63
www.fourchette-des-arennes.com



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr



À la Fourchette
des Arènes



Menu des Fêtes

*Alexandre Bouchet
et toute son équipe
vous souhaitent
de
Joyeuses Fêtes
Gourmandes*

Ne pas jeter sur la voie publique - Création & Impression Une Comm'Unik - Caveirac - Tél. 09 52 72 59 43



Entrées fines

Cassiolette de St-Jacques au Noilly.....	8€
Opéra de Saumon	6€
Feuilleté ris de Veau, boudin blanc	6€
Tartare de Saumon, rosace de St-Jacques	8€
crème de Wasabi	
Cocotte d'Escargots aux cèpes	8€
Tatin de foie gras	6€

Les incontournables

Demi Langouste.....	17€
Foie gras mi cuit maison.....	120€/kg
Pâté Nîmois truffé.....	2€
Pâté en croûte	tarif au poids
Saumon fumé sauvage.....	114€/kg

Les délicatesses de la mer

Filet de St-Pierre au safran.....	9€
Filet de Lotte à l'Américaine.....	9€
Ballotine de Sole aux truffes.....	10€
Blanquette de Cabillaud aux girolles	9€

Les délicatesses de la terre

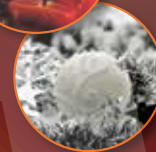
Chapon aux morilles et porto	10€
Arancini à la truffe	9€
Suprême de Pintade aux écrevisses	9€
Civet de Cerf	9€
Caille farcie au foie gras	9€
Cuisson de Chevreuil,	11€
sauce grand veneur	



Cocktail festif

- 21€/pers -

Opéra de Saumon	
Tatin de foie gras	
Navette Saumon fumé, crémeux aux herbes	
Chou foie gras, figues	
Pâté Nîmois	
Mille-feuille Brandade et noix	
Brochette de Gambas marinée	
Mini soufflé aux légumes	
Verrine Avocats, Crevettes	
Muffin escargot	
Assortiment de feuilletés	
Mini cassiolette de St-Jacques aux agrumes	
Pêlardon à la pique	
Wrap légumes grillés	
Mini quiche	
Demi gâteau assortiment	
Soit 15 pièces salées	
3 pièces sucrées	



Les accompagnements

Gratin Dauphinois forestier	3€
Gratiné de Blettes, Tomates, Cumin	3€
Soufflé de Panais	3€
Risotto Butternut.....	3€
Poêlée de légumes d'hiver	3€



Menu des arènes

- 25€/pers -

Mise en bouche (1/pers)	
Pâté croûte Richelieu	
Cassiolette de Saint-Jacques au safran	
Chapon sauce morilles et porto	
Gratin Dauphinois forestier	
Bûche CHORANGE	

Menu de la romanité

- 19€/pers -

Mise en bouche (1/pers)	
Terrine de Saint-Jacques	
Caille farcie au foie gras	
Gratin Dauphinois forestier	
Bûche INTENSE	

Menu Végétarien

- 19€/pers -

Mise en bouche (cappuccino de butternut)	
Baravois chèvre figue et son crumble	
Arancini aux truffes	
Bûche marrons	

Les douceurs

- 25€/pers -

CEVENOLE (marrons).....	4/6 parts
CHORANGE (chocolat, orange).....	4/6 parts
TI PUNCH (agrumes, rhum).....	4/6 parts
INTENSE (framboise et chocolat blanc).....	4/6 parts

