

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

Pour les fêtes le magasin
sera ouvert :

Les dimanches 20 et 27 décembre
10h00 - 12h30 / 14h30 - 18h00

Le 24 décembre
9h00 - 13h00 / 15h00 - 18h00

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

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 fourchette des
Arènes*

*19 rue de l'Aspic
30000 Nîmes*

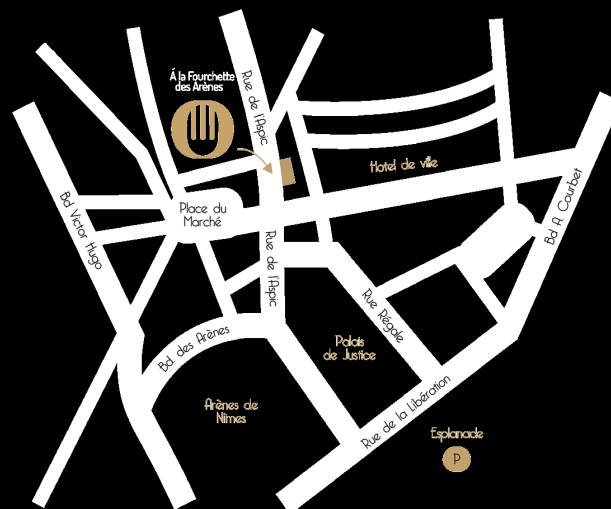
Tél : 04 66 67 45 63

www.fourchette-des-arenes.com

*Menu
des fêtes*

*Alexandre BOUCHET et
toute son équipe
vous souhaitent*

*UN JOYEUX NOEL ET UNE
TRES BELLE ANNEE 2021*



À la Fourchette
des Arènes



Mise en bouche

Tatin de foie gras à la pique	2€
Mini-dôme de saumon	2€
Cassolette de Saint Jacques aux herbes	2€
Chou foie gras et figues	1,50€

Verrines

Cappuccino d'avocat et son tartare de crevettes	2€
Roquefort et compotée de poires	2€
Panna cotta chèvre et miel	2€
Foie gras et confiture de tomate	2€

Entrées fines

Opéra aux deux saumons	7€
Bavarois chèvre et figues	6€
Feuilleté Ris de veau et boudin blanc	7€
Cassolette de Saint Jacques et tombée de poireaux au curry	7€
Éclair mousse de foie gras, chutney de figues et piment d'Espelette	7€
Demi-langouste nature	17€

Les incontournables

Foie gras mi-cuit maison
Pâté en croûte de cerf pommes vertes et noisettes
Pâté en croûte de saumon
Pâté en croûte Richelieu
Terrine de truite de Bretagne aux amandes
Terrine de Saint Jacques et petits légumes
Jambon truffé à la coupe
Saumon fumé sauvage

Et d'autres produits à découvrir en boutique...

La mer en folie

Corolle de sole farcie à la mousseline de poissons et Saint Jacques	11€
Filet de St Pierre sauce crémeuse au Noilly Prat	11€
Filet de bar émulsion citronnée, ail et romarin	11€
Pavé de sandre rôti crème de vermouth	11€

Côté Carnivore

Ballotine de caille bardée et farcie aux légumes grillés	10€
Chapon sauce morille et foie gras	10€
Filet de pintade farcie aux cèpes et bolets	10€
Civet de chevreuil sauce grand veneur	10€
Grenadin de veau aux morilles	14€
Souris de cerf au cognac	14€

Les accompagnements

Arancini aux cèpes	3,50€
Gratin dauphinois aux girolles	3€
Soufflé de panais	3€
Tian de butternut au curry	3€
Poêlée de légumes de Noël	3€

Les douceurs

Bûche l'ultime chocolat	25€
Bûche l'intense fruits rouges	25€
Mignardises	1€/pièce
Entremet individuel des fêtes	4€
Le déli-caramel ou douceur griottes	

Cocktail des fêtes (12 pièces) 20€

Mini-dôme d'asperge
Chouquette foie gras et figues
Mini-opéra de saumon
Cassolette de Saint Jacques aux herbes
Mini-wrap aux crudités
Petit soufflé de butternut crème de curry
Tatin de foie gras à la pique
Tartare de saumon et Saint Jacques en verrine
Mini-pissaladière
Eclair mousse de saumon et gingembre
Navette garnie façon burger
Brochette de gambas marinées

Menu de la Romanité 21€

Mise en bouche : chou foie gras et figues
Opéra de saumon
Chapon sauce foie gras et morilles <u>ou</u>
Corolle de sole et sa mousseline de poissons
Tian de butternut au curry
Bûche ou entremet

Menu des Arènes 29€

Mise en bouche : verrine avocat et crevettes
Foie gras et saumon fumé sauvage
Grenadin de veau aux morilles <u>ou</u>
Filet de St pierre au Noilly Prat
Gratin dauphinois forestier
Bûche ou entremet

