

Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi

9h30 - 13h30



Pour les fêtes le magasin
sera ouvert :

Le dimanche 19 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

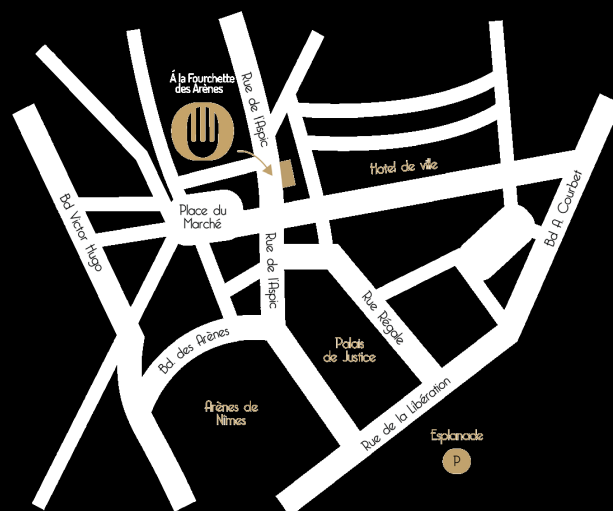
Tél : 04 66 67 45 63

www.fourchette-des-arenes.com

*Menu
des fêtes*

*Alexandre BOUCHET et
toute son équipe
vous souhaitent*

**UN JOYEUX NOEL ET UNE
TRES BELLE ANNEE 2022**



À la Fourchette
des Arènes



Entrées fines

Opéra au deux saumons	7€
Feuilleté Ris de veau et boudin blanc	9€
Cassolette de Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème de curry	9€
Tatin foie gras et pommes caramélisées	9€
Financier au crabe, crème de wasabi et effiloché de langouste	9€

La mer en fête

Médaille de lotte aux truffes	11€
Filet de St Pierre sauce champagne	11€
Filet de bar sauce agrumes	11€
Corolle de sole Saint-Jacques et champignons	11€

Viandes et gibiers

Pavé de longe de veau aux girolles	12€
Cuissot de cerf façon tournedos sauce grand veneur	12€
Demi-suprême de chapon aux morilles et pesto	12€
Civet de sanglier	10€
Souris d'agneau aux épices de Noël	12€

Les incontournables

Saumon fumé sauvage	
Foie gras mi-cuit aux épices maison	
Foie gras mi-cuit maison	
Demi-langouste	
Pâté en croûte richelieu	
Terrine de foie gras	
Terrine de Saint Jacques et petits légumes	
Pâté en croûte au saumon	
<i>Et d'autres produits à découvrir en boutique...</i>	

Les accompagnements

Gratin dauphinois forestier	3€
Gratin de panais	3€
Soufflé de butternut aux épices	3€
Gratin de blettes, tomates et cumin	3€
Poêlée de légumes d'hiver	3€

Les douceurs (bûche 6 à 8 personnes/4€ la part)

Bûche roulée crème de marron	25€
Bûche chocolat et praliné	25€
Bûche aux fruits rouges	25€
Entremet Déli-praliné	4,50€
Entremet Finger chocolat et tonka	4,50€

Cocktail des fêtes (12 pièces) 25€

Mini-financier au crabe
Brochette de gambas aux épices
Chouquette foie gras et figues
Mini-opéra de saumon
Mini-soufflé de butternut
Tatin de foie gras
Millefeuille brandade et noix
Bavarois d'asperge et œufs de truite
Duo prestige au foie gras
Mini-éclair végétarien
Wrap aux crudités
Mini-burger

Menu des Arènes 22€

Mise en bouche : Opéra saumon
Bavarois d'asperges et œufs de truite
Caille farcie foie gras <u>ou</u> corolle de sole
Saint-Jacques et champignons
Soufflé de butternut
Entremet déli-caramel

Menu de la Romanité 30€

Mise en bouche : chouquette foie gras aux figues
Tatin foie gras pommes caramélisées
Cuissot de cerf façon tournedos <u>ou</u>
Filet de St pierre sauce champagne
Gratin dauphinois forestier
Palet sablé caramel

