

Pour les fêtes
le magasin sera ouvert :



Le dimanche 18 décembre
10h00 - 14h00

Le dimanche 25 décembre
9h00 - 12h00



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

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



Délais de prise des commandes

Noël jusqu'au 19 décembre

St Sylvestre jusqu'au 26 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

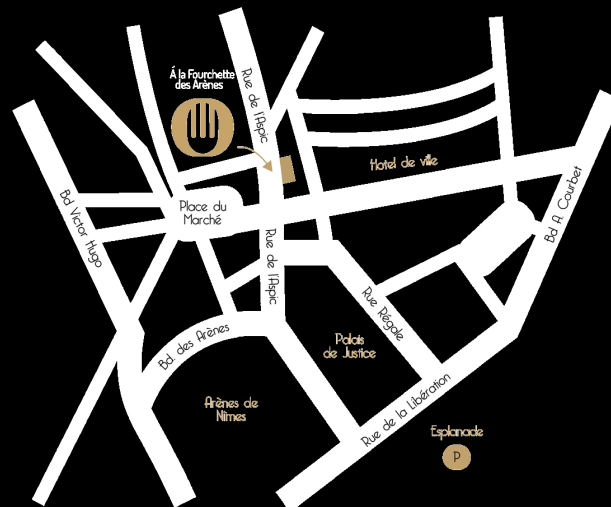
Tél : 04 66 67 45 63

www.fourchette-des-arenes.com

Menu
des fêtes

Alexandre BOUCHET et
toute son équipe
vous souhaitent

Un Joyeux Noël et
une Très belle année 2023



Entrées fines

| | |
|---|-----|
| Tatin de foie gras, pain d'épices et gelée aux pommes | 10€ |
| Tourte de Noël au foie gras | 11€ |
| Oeuf en aspic aux écrevisses | 9€ |
| Vol au vent, farce fine aux ris de veau et boudin blanc | 10€ |
| Entremet duo de saumon façon opéra | 9€ |
| Crèmeux de Noilly Prat et noix de St Jacques | 11€ |
| Demi-sphère de saumon et son cœur tendre aux herbes | 10€ |

De la mer

| | |
|--|-----|
| Corolle de sole et sa farce fine de la mer | 13€ |
| Médaille de lotte, crème safranée | 13€ |
| Filet de bar, jus citronné et notes d'agrumes | 13€ |
| St Pierre, sauce onctueuse au crémant d'Alsace | 13€ |
| Sandre rôti, jus réduit au Vermouth | 13€ |

Côté carnivore

| | |
|--|-----|
| Fondant de veau aux épices de Noël | 14€ |
| Rôti de cuisse de chapon, sauce forestière | 14€ |
| Cuissot de cerf façon tournedos sauce Grand Veneur | 14€ |
| Demi-suprême de chapon aux morilles et Porto | 14€ |
| Civet de chevreuil | 13€ |

Les accompagnements

| | |
|---|-------|
| Gratin dauphinois « le classique » | 3,50€ |
| Soufflé de panais | 3,50€ |
| Poêlée de légumes d'hiver | 3,50€ |
| Nid de pomme de terre garni de ses petits légumes | 3,50€ |

Les douceurs (6 à 8 personnes/5€ la part)

| | |
|---|-----|
| Bûche la Gourmande <i>(Croustillant chocolat praliné, mousse chocolat Gianduja et crème brûlée au chocolat noir)</i> | 28€ |
| Bûche la Griotine <i>(Croquant chocolat blanc, confit de griottes et mousse aux fruits rouges)</i> | 28€ |
| Délice Exotique <i>(Biscuit Joconde, noix de Pécan, mangue et passion)</i> | 6€ |
| La Crème Brûlée revisitée <i>(Biscuit joconde, amandes, noisettes, caramel, insert crème brûlée)</i> | 6€ |

Cocktail des fêtes (12 pièces) 27€

| |
|---|
| Bille de foie gras à la mangue |
| Duo de saumon en cube façon opéra |
| Petit baba imbibé à la vodka et miettes de St Jacques |
| Crevettes marinées en brochette |
| Millefeuille de foie gras et Chutney d'oignons |
| Chouquette à la brandade et ciboulette |
| Mini soufflé au butternut et pointe de curry |
| Brioche garnie au canard et confiture de figes |
| Tiramisu en verrine, chèvre et pesto |
| Tronçon de mini-wrap garni aux crudités |
| Mini-burger au saumon fumé et sa crème aux herbes |
| Tartelette fondue de poireaux et curry |

Les incontournables

| |
|--|
| Saumon fumé d'Ecosse |
| Foie gras mi-cuit de canard |
| Demi-langouste |
| Tourte aux champignons |
| Pâté en croûte de volaille fermière |
| <i>Et d'autres produits à découvrir en boutique...</i> |

Menu des Arènes 25€

| |
|---|
| Verrine de crevettes et avocat |
| Pâté en croûte Richelieu <i>(Mousse de canard et duxelle de champignons)</i> |
| Demi-suprême de chapon aux morilles et Porto |
| <u>Qu</u> Corolle de sole et sa farce fine de la mer |
| Gratin dauphinois |
| Bûchette l'Intense <i>(Coeur fruits rouges, mousse fromage blanc et biscuit financier)</i> |

Menu de la Romanité 31€

| |
|--|
| Verrine façon tiramisu au chèvre et pesto |
| Chutney de figes et mousse foie gras en profiteroles |
| Cuissot de cerf façon tournedos sauce Grand Veneur |
| <u>Qu</u> St pierre sauce au crémant d'Alsace |
| Soufflé de butternut |
| La Chocolatine <i>(Génoise cacao, chocolat noir et brisure de crêpe dentelle)</i> |

Bon  Appetit