

Pour les fêtes
le magasin sera ouvert :

Le dimanche 17 décembre
10h00 - 14h00

Le lundi 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

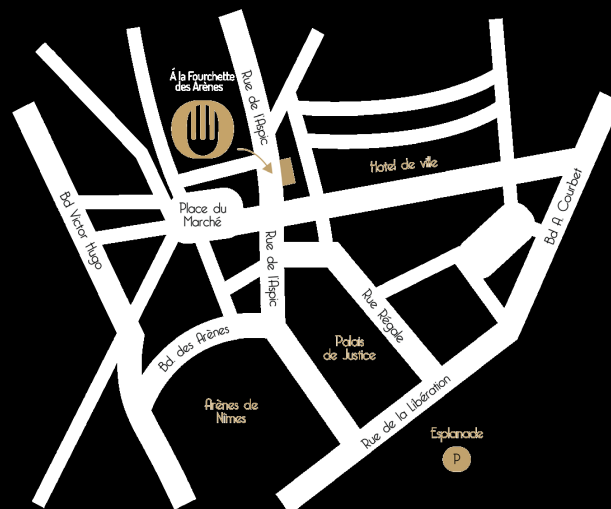
Tél : 04 66 67 45 63

www.fourchette-des-arenes.com

Menu
des fêtes

Alexandre BOUCHET et
toute son équipe
vous souhaitent

Un Joyeux Noël et
une Très belle année 2024



Entrées fines

Croquille d'escargot Helix Pomatia	12€
Eclair au saumon et brunoise de légumes	10€
Tourte à l'escargot, crème et épinards	11€
Vol au vent ris de veau et boudin blanc	12€
Tatin de foie gras, pain d'épices et sa gelée au Porto	10€

Côté mer

Filet de St Pierre sauce Champagne	15€
Coeur de filet de Merlu au Muscat	15€
Pavé de bar en écaille de pomme de terre sauce vin blanc	15€
Paupiette de saumon aux asperges	15€
Filet de lotte jus au citron	15€

Côté carnivore

Demi-suprême de chapon aux morilles	15€
Grenadin de veau aux giroles	15€
Cuissot de cerf façon tournedos sauce Grand Veneur	15€
Civet de chevreuil	15€
Souris de cerf à la bière et spéculoos	15€

Les accompagnements

Gratin dauphinois « le classique »	4€
Rosonna de carottes sur fondue de poireaux	4€
Millefeuille de légumes d'antan au cantal AOP	4€
Polenta aux légumes, mozzarella et pesto	4€
Fondant de vitelottes aux éclats d'amandes	4€

Les douceurs

Rubi Chic <i>(bûchette fruits rouges, mousse de fromage blanc, biscuit financier)</i>	6€
Macaron cœur coulant caramel <i>(amandes et cœur coulant au caramel beurre salé)</i>	6€
Macaron cœur coulant chocolat <i>(garni d'une ganache tendre au chocolat)</i>	6€
Saint Honoré revisité <i>(3 petits choux garnis de crème caramel et crème diplomate)</i>	6€
Précieux myrtille <i>(biscuit joconde framboises, marmelade de myrtilles, mousse fromage blanc)</i>	6€
Bûchette choco-praliné <i>(insert génoise, mousse praliné et sauce chocolat, glaçage noisettes hachées)</i>	6€

Cocktail des fêtes (12 pièces)

Mini burger rôti de bœuf et parmesan	26€
Assortiment de mini baggels	
Chou foie gras figues	
Mini éclair végétarien	
Céviché saumon agrumes	
Millefeuille de foie gras et mangue	
Cassolette de St Jacques aux épices	
Nîmoiserries	
Tatin de foie gras	
Opéra de saumon	
Mini quiche épinard chèvre	
Verrine végétarienne	

Les incontournables

Foie gras mi-cuit de canard	6€
Saumon fumé	
Demi-langouste	
Pain brioché	6€
Pâté en croûte	
Boudin blanc	6€

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

Menu des Arènes

25€

Entremet au saumon façon opéra
Fondant de chapon aux cèpes
<u>Ou</u>
Filet de cœur de merlu au Muscat
Gratin dauphinois
Rubi Chic <i>(bûchette fruits rouges, mousse de fromage blanc, biscuit financier)</i>

Menu de la Romanité

30€

Tourte ris de veau, foie gras et champignons
Grenadin de veau aux giroles
<u>Ou</u>
Filet de St Pierre sauce Champagne
Gratin dauphinois
Saint Honoré revisité <i>(3 petits choux garnis de crème caramel et crème diplomate)</i>

Bon Appétit

Joyeuses Fêtes