

Pour les fêtes
le magasin sera ouvert :

Le dimanche 22 décembre 2024
10h00 - 13h00 / 15h00 - 18h00

Le mercredi 25 décembre 2024
9h00 - 11h00

Délais de prise des commandes

Noël jusqu'au 20 décembre 2024

St Sylvestre jusqu'au 27 décembre
2024

Livraison à domicile

Camion réfrigéré

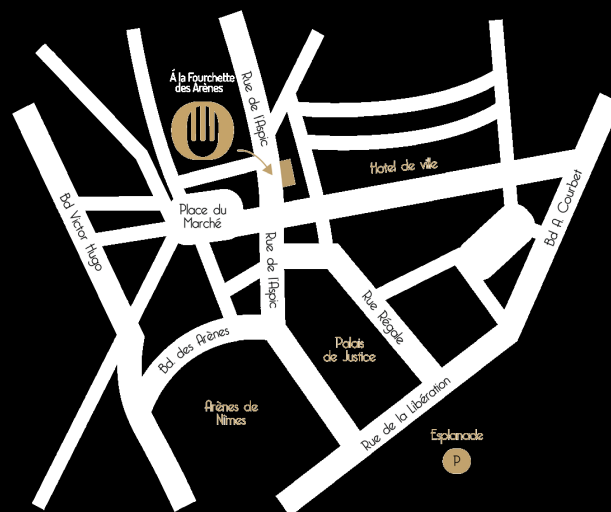
Ne pas jeter sur la voie publique

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 2025



Menu des Arènes

25€

Pâté en croûte Richelieu

Ou

Alliance de saumon fumé et fromage frais aux fines herbes

Fondant de chapon sauce aux cèpes

Ou

Corolle de limande, farce saumonée crème de vermouth

Et

Gratin dauphinois

Rosace vanille et fruits rouges

(Possibilité de choisir individuellement l'ensemble des plats du menu)



Menu de la Romanité

35€

Foie gras mi-cuit maison

Et

Aumônière de gambas

Demi-suprême de chapon aux morilles

Ou

Filet de bar sauce folle et douce

Et

Poêlée de légumes de Noël, gratin dauphinois

Précieux pomme caramel

(Possibilité de choisir individuellement l'ensemble des plats du menu)

Cocktail des fêtes

(12 pièces)

25€

Mini burger au saumon

Chouquette crème de truffe et parmesan

Tatin de foie gras

Entremet au saumon façon opéra

Mille-feuille de foie gras et confit de mangue

Brochette de crevettes aux épices

Navette garnie crème de sardine

Pâté croûte cocktail Richelieu

Mini éclair mousse de foie gras aux figues

Brandade en cocotte

Tartelette poireaux et curry

Wrap crudités

Mignardise sucrée en supplément

1,50 €/pièce



Menu de La Tour Magne

50€

Foie gras truffé, pain brioché et chutney de figes

Longe de veau aux morilles et son fondant à la pomme de terre vitelotte

Et

Filet de Saint Pierre sauce bisque et crustacés
Poêlée de légumes de Noël

Saint Honoré revisité et ses mignardises

(Possibilité de choisir individuellement l'ensemble des plats du menu)



En boutique

Demi langouste

Pâtés en croûte (saumon, Saint Jacques)

Tourte champignons

Foie gras et saumon

Boudin blanc

Cocotte Saint Jacques et vin blanc

Gratin de blettes, butternut

Poêlée de champignons

Et d'autres produits à découvrir...