POUR L’APÉRITIF

Cocktail des fêtes

25 €

10 pièces par personne

Mini-cheesecake au saumon

Burger au foie gras et aux figues

Mini-focaccia

Millefeuille de foie gras et mangue

Cannelé au chorizo

Navette garnie au saumon fumé

Cassolette de Saint-Jacques aux herbes

Mini-éclair à la brandade

Blinis, crème de chorizo et
crevette snackée

Verrine d’avocat et de crevettes

TRAITEUR À NÎMES

À la Fourchette des Arènes

19 rue de l’Aspic

30000 Nîmes

04 66 67 45 63

www.fourchette-des-arenes.com

HORAIRES DES FÊTES

Dimanche 20 décembre
10 h à 14 h
Jeudi 24 décembre
9 h à 13 h et 15 h à 19 h
Vendredi 25 décembre
Livraison uniquement
Jeudi 31 décembre
9 h à 17 h

Boutique fermée du 1er au 3 janvier 2027 inclus

Noël : commandes jusqu’au 20 décembre inclus
Saint-Sylvestre : jusqu’au 27 décembre inclus
Commandes en boutique ou par téléphone

Ne pas jeter sur la voie publique

À LA FOURCHETTE DES ARÈNES



Carte des fêtes

NOËL & SAINT-SYLVESTRE

2026

Alexandre Bouchet et toute son équipe
vous souhaitent de belles fêtes
et une heureuse année 2027.

LES MENUS

Menu des Arènes
30 €

Opéra de saumon

ou

Tatin de foie gras
Filet de saumon, sauce au vin blanc

ou

Fondant de chapon aux cèpes
Gratin dauphinois
Finger chocolat-banane

Menu de la Tour Magne
40 €

Foie gras mi-cuit

ou

Saumon fumé
Filet de bar

ou

Demi-suprême de chapon
Gratin dauphinois
Écrin chocolat-noisette

À LA CARTE

Les entrées
9 € / pièce

Crumble de foie gras

Millefeuille de foie gras et mangue

Vol-au-vent aux ris de veau
et boudin blanc

Brioche de poisson à la dieppoise

Les incontournables

Foie gras mi-cuit maison	**120 € / kg**
Saumon fumé d’Écosse	**140 € / kg**
Demi-langouste	**20 € / pièce**
Pâtés en croûte	**Tarif au poids**

Les poissons
15 € / pièce

Fleur de rouget, sauce aux crustacés

Filet de saint-pierre, sauce au champagne

Filet de bar, sauce au vin blanc

Corolle de limande farcie au saumon

À LA CARTE

Viandes & végétarien

Fondant de chapon aux cèpes	**15 € / pièce**
Demi-suprême de chapon aux morilles	**15 € / pièce**
Civet de cerf, sauce grand veneur	**15 € / portion**
Pavé de cerf, sauce grand veneur	**15 € / pièce**
Arancini aux cèpes Végétarien	**15 € / pièce**

Accompagnements
3,50 €

Nid de pommes de terre

Gratin dauphinois

Gratin de blettes, tomates et cumin

Poêlée de Noël

Desserts
6 € / pièce

Ourson moelleux

Tourbillon chocolat-praliné

Biscuit trompe-l’œil, spéculoos et caramel

Précieux au yuzu