HORAIRES D'OUVERTURE

Dimanche 21 et Lundi 22 Décembre
9H00-13H00 14H30-18H00
Dimanche 28 Décembre
9H00-13H00
Lundi 29 Décembre
9H00-13H00 14H30-18H00

Jeudi 25 Décembre
Jeudi 1er Janvier 2026
FERME

CARTEAUD SAS
22, rue Victor-Hugo 24310 BRANTOME
05.53.05.70.27
carteaud.sas@orange.fr
www.maisoncarteaud.fr

MENUS NOEL et SAINT-SYLVESTRE 2025

- Nos produits à la Carte -

L'APERITIF

Toasts frais plateau 30 pièces 45.00€
foie gras/saumon fumé/magret séché-lit oignon/crevette/asperge/tapenade

Minis feuilletés chauds plateau 25 pièces 35.00€
gougère emmental/mini chou escargot/mini burger/mini cannelé chorizo/feuilleté saucisse

Pain surprise 60 pièces 45.00€

Cuillère noix St-Jacques gelée d'agrumes 2,90€
Cuillère queue langoustines, crème légère ciboulette 2,90€

Mini Pâté en croute au canard et pruneaux 59.00€/kg

Plateau « Tapas charcuteries fines » 4 personnes 42.00€
- pique chiffonnade jambon sec frotté au cognac x 8
- émincé magret séché-lit oignon sur baguette x 4
- Tronçon de boudin blanc truffé x 8
- saumon fumé citron sur baguette x 4
- mini brochette duo chorizos, tomate cerise, fromage x 4

LES ENTREES

Prix à la portion

Figue fourrée au foie gras de canard entier, glacée Monbazillac .	6.90€
Foie gras de canard entier mi cuit gelée Monbazillac, confit cerise griotte	14.90€
Escargots à la bourguignonne très gros	11.00€/la douzaine
½ langouste Bellevue sauce tartare	19.90€
Timbale tartare de saumon mariné aneth-citron vert	9.90€
Terrine d'écrevisses à l'Armoricaine, sauce tartare	7.50€

Prix au Kilo

Pâté en croute farce fine au cognac, insert foie gras	62.00€/kg
Pâté en croute au canard, noisettes grillées	48.00€/kg
Ballotine de Pintade au foie gras	48.00€/kg
Saumon norvégien tranché main, fumé aux bois de Hêtre	86.00€/kg
Boudins blancs aux pommes	21.95€/kg
Boudins blancs truffés	29.95€/kg
Crépinettes truffées	25.95€/kg

LES POISSONS

Prix à la portion

Cassolette duo de poissons, Noix St-Jacques, fruits de mer (à gratiner)	9.80€
Dos de Cabillaud rôti, sauce champignons, flan de légumes	15.90€
Brochette de Lotte, sauce safran péi, gratin pomme de terre tomate mozzarella	16.90€

Lotte à l'américaine	45.00€/kg

LES VIANDES CUISINEES

Ris de veau sauce Périgueux	Les 300gr 18.00€
Grenadin de Marcassin sauce grand veneur, Pomme-fruit rôtie et gratin de pomme de terre tomate-mozzarella	la portion 16.00€
Enroulé de Chapon désossé, farce de Noël, marrons au jus de cuisson, pommes de terre grenaille	la portion17.00€

LES VIANDES A CUIRE

Tournedos ou rôti de Filet de bœuf	54.90€/kg
Tournedos de magret de canard au foie gras	34.00€/kg
Caille farce de Noël	9.90€pièce
Chapon entier fermier	18.50€/kg
Roti de Chapon désossé	35.00€/kg
Pintade de Noël	18.75€/kg
Poularde	19.95€/kg
Dinde fermière	18.90€/kg
Cannette	17.50€/kg
Magret d'oie	26.95€/kg
Magret de canard	24.95€/kg
Bûche de farce de Noël	18.00€/kg

Possibilité de cuire et découper les volailles.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Flan de légumes	3.50€
Gratin dauphinois	3.50€
Marrons au jus	18.00€/kg
Ecrasée pomme de terre aux truffes	25.00€ /kg
Pommes grenaille	17.00€/kg
Pommes dauphines	22.00€/kg

LES GOURMANDISES 6.50€

Précieux chocolat caramel, coulis de fruits rouges
Ecrin chocolat-noisettes, coulis de fruits rouges

- Menu Classique –

- Terrine d'écrevisse à l'Armoricaine, sauce tartare
- Grenadins de Marcassin sauce grand veneur aux baies d'airelles, Pomme-fruit rôtie, gratin pomme de terre tomate-mozzarella
- Précieux chocolat caramel, coulis de fruits rouges

29.90€

- Menu Festif -

- Foie gras de canard «PERIGORD» cuit 3/4 au torchon, confit de cerise noire, gelée Monbazillac
- Cassolette duo de poissons, Noix St-Jacques, fruits de mer (à gratiner)
- Traditionnel Enroulé de Chapon désossé, farce de Noël, marrons au jus, pommes de terre grenaille
- Ecrin chocolat-noisette, coulis de fruits rouges

45.90€