

Menu de fêtes 2025



**La Cuisine
de Benoît**

Bressuire - Cerizay

L'apéritif



Pain Surprise Festif - 60 pièces	39€
<i>Foie gras, saumon fumé, mousse de crabe, rillettes d'oie</i>	
Brioche au saumon et crabe - 36 pièces	29€
<i>Mousse de saumon et crabe</i>	
Pain Suédois - 40 pièces	29€
<i>Saumon fumé, rillettes de thon, jambon sec, scudetto</i>	

PLATEAUX DE DÉGUSTATION

Toasts prestige - Plateau de 18 pièces	18€
Plateau de cocktail - Plateau de 15 pièces	19€
<i>Pain Nordique au thon, chou au saumon fumé, Craquelin au foie gras, pain bretzel au jambon serrano</i>	
Plateau de cocktail végétarien - Plateau de 15 pièces	19€
<i>Navette mousse de légumes, polenta légumes confits, Panier de pomme de terre, légumes d'antan</i>	

PLATEAUX DE DÉGUSTATION À RÉCHAUFFER

Trio de bouchées chaudes - Plateau de 12 pièces	15,50€
<i>Vol au vent de St Jacques, chou escargots et bouchée au ris de veau</i>	
Mini brochette de crevette panée - Plateau de 8 pièces	10,50€

Les entrées froides

Demi langouste ou demi homard	<i>Nous consulter</i>
Foie gras de CANARD ou D'OIE maison	<i>Nous consulter</i>
Foie gras de canard et son accompagnement	8,50€
Pressé de joue de bœuf confite au vin rouge, cœur de foie gras	6,10€
<i>Avec sa mousseline de butternut</i>	
Timbale de tartare avocat, poissons fumés et crème fouettée	5,50€
Entremet de St Jacques et crabe aux piquillos	5,10€

CHARCUTERIE FESTIVE MAISON

Rillettes d'oie - Galantine de volaille

Foie gras de Canard et Oie - Boudin Blanc (*Nature, Morille, Truffé*)

Pâté Croute de Canard - Terrine de Pâté (*Grand-Mère, Périgourdine ...*)

Les entrées chaudes

Cassolette de noix de St Jacques aux petits légumes	9,90€
Véritable escargot de Bourgogne	7,90€
Gratiné de tourteau	5,90€
Coquille St Jacques traditionnelle	4,90€
Bouchée à la reine aux ris de veau	4,90€



Les poissons

Filet de Bar crème d'estragon	11,90€
Filet de Sandre beurre de poireau	9,40€
Pave de lieu jaune sauce champagne	8,40€
Rosace de filet de sole au saumon et homard	7,90€

Les viandes

Pavé de veau aux morilles	9,20€
Filet de canard sauce au miel	8,60€
Suprême de chapon farci aux foie gras et châtaignes	8,40€
Fondant de cerf St Hubert	8,10€
Roti de canette farcie aux fruits secs	7,80€

Les légumes

Poêlée gourmande (<i>Champignons des bois, châtaignes</i>)	2,50€
Gaufrette de pommes de terre	2,50€
Polenta à la forestière	2,50€
Risotto au parmesan	2,50€
Mousseline de cèleri	2,50€
Gratin dauphinois à la crème	2,50€

Les fromages

GRAND CHOIX DE FROMAGES AFFINÉS À LA COUPE

Plateau de fromages affinés festif 2,50€ / pers

Plateaux spécial Nouvel An

Plateau raclette : Charcuterie et fromages 10€ / pers

Plateau pierrade 3 viandes : Bœuf, porc, volaille 8€ / pers



Pour **Noël** vous pouvez passer vos commandes
jusqu'au **vendredi 19 décembre**
Pour le **Nouvel An** vous pouvez passer vos commandes
jusqu'au **vendredi 26 décembre**

Aucune commande ne pourra être prise par téléphone
Toute commande doit être prise dans la boutique de votre lieu de retrait



Toute l'équipe de **La Cuisine de Benoit**
vous souhaite de **Gourmandes Fêtes 2025**



📍 23 rue de la Huchette
79300 BRESSUIRE

☎ 05 49 81 82 06

📍 6 Avenue du 25 Août 1944
79140 CERIZAY

☎ 05 49 80 50 39

MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

www.mangerbouger.fr

Les conditions générales de vente sont disponibles sur le site www.belgytraiteur.com
ADHÉRANT À LA CONFÉDÉRATION NATIONALE DES CHARCUTIERS-TRAITEURS & TRAITEURS - CNCT