

# POUR LES FÊTES

## *Côte apéro*

Assortiment de petits feuilletés 5 saveurs (x30)	12 €
Pain surprise (env 50 pièces)	65 €
Amuses bouches sélectionnés (8 par personne de 4 sortes) croquant foie gras, blinis saumon fumé et crème au citron vert, sablé au parmesan et bille de chèvre aux éclats de noisettes, verrine guacamole et crevette marinée.	12€/pers
Mini Délices 3 sortes (Conté, jambon et saumon).	7€/ pers

## *Les spécialités du Chef*

Foie Gras maison cuit en terrine	13 € / 100 gr
Saumon fumé maison entier (env. 2 kg)	68 € / kg
Saumon fumé maison tranché	77 € / kg
Truite fumé maison	66 € / kg
Pâté croute maison Canard et orange	27 € / kg

## *Les entrées*

Boudin blanc "Grande Hermine" à l'ancienne (125 gr)	4,30 € / pce
Vol-au-vent, riz de veau aux morilles	8,20 € / pce
Jambon blanc truffé	37 € / kg
Les verrines du chef (assortiments de 3 verrines)	8,20 € / kg

*Commandes pour le vendredi 20 décembre  
au plus tard pour Noël!*

## *Les Viandes*

Paupiette de pintade aux morilles	24,00 € / kg	
Dinde fermière de l'Ain 3kg	16,50 €/kg	Farcie 19,80/kg
Chapon fermier de l'Ain 3kg	13,50 €/kg	Farcie 16,80/kg
Poularde ferme de l'Ain 2,2kg	12,90 €/kg	Farcie 16,10/kg
Poulet fermier 1,5 kg	11,50 € / kg	

*Boeuf sur demande au Chef!*

## *Les accompagnements*

Gratin de cardon	15,50 € / kg
Gratin Dauphinois	11,00 € / kg
Galette de pomme de terre	3,40 € / Pce
Flan de butternut et gingembre	3,90 € / Pce

## *Fromages*

Plateau de fromages sur demande (pensez à commander)

Retrouver nos fromages habituels en vitrine ainsi qu'une sélection festive :

- Tomme aux fleurs
- Fromage frais aux fruits
- Brie à la Truffe
- Tomme au marc....

*Toutes vos envies ne sont pas à la carte - Demandez Le Chef!*

## *Les Buches du chef !*

	<i>6-8 p</i>	<i>10-12 p</i>	<i>18-20 p</i>
Buche 3 chocolats	28 €	37 €	44 €
Buche Toblerone façon rocher	31 €	40 €	47 €
Buche Pomme caramel beurre salé	30 €	39 €	46 €
Buche Chocolat blanc Griotte	32 €	41 €	48 €
Buche Mascarpone Framboise verveine	32 €	41 €	48 €
Buche Mangue - Noix de Coco	28 €	37 €	44 €

## *Les Mignardises*

6 par personnes de 3 sortes

10 € / pers

Tarte citron meringuée - cannelé bordelais - financier - macarons  
moelleux au chocolat - moelleux aux chataignes

## *Les Galettes des rois frangipannes*

Petite (4 parts)

15 €

Moyenne (6-8 parts)

20 €

Grande (10-12 parts)

28 €

*Nos pâtisseries son réalisées maison !*

## *Les Pains*

Baguette au levain rustique 270 gr	1,20 €
Pain pavé farine blanche 350 gr	1,80 €
Baguette au céréale multi graine	2,00 €
Pain aux céréales bio 350 gr	3,50 €
Pain au maïs 350 gr	3,50 €
Pain farine complète 350 gr	3,50 €
Le Nordique 400 gr	4,10 €
Maxi Polka blé, seigle, sarrasin 1,2 kg (à la coupe)	8€ / kg

Sans oublier Nos Viennoiserie au beurre AOP !

*Pour vos commandes de pains à toast ou pain surprise à remplir merci de nous contacter !*

**AUBERGE DES 7 MERVEILLES  
41 RUE DE LA TREILLE À CHALLEX  
04 79 19 70 90**

**CONTACT@AUBERGEDES7MERVEILLES.COM**

**OUVERTURE BOULANGERIE ET TRAITEUR  
LE 23 DE 8H A 12H ET DE 18H A 20H  
LE 24 DE 8H A 11H**

**LES 30 ET 31 DE 8H A 11H**

*Les 7 Merveilles vous souhaitent de Joyeuses Fêtes !*