

Le Plat "Gastro'môme" (jusqu'à 10 ans)

- Emincé de volaille à la crème et champignons, pommes Grenailles rôties

12 €

Passer votre commande :

04.74.51.67.05 - restaurant.aupotdegres@gmail.com

Noël : Commande avant le 20 décembre *,
à retirer le 24, de 9h à 17h

Nouvel An : Commande avant le 27 décembre *,
à retirer le 31, de 9h à 17h

*Sous réserve de disponibilité.

Nous nous réservons le droit de stopper la prise de commande plus tôt.



Pour toute commande avant le 8 Décembre
d'un montant supérieur à 150€ :
une bouteille de Muscat de Noël offerte



2013 Route du Village - 01250 MONTAGNAT

04 74 51 67 05 -

restaurant.aupotdegres@gmail.com

Carte des fêtes

Au Pot de Grès

Fêtes de fin d'année 2025



Passer votre commande :

04.74.51.67.05

restaurant.aupotdegres@gmail.com



Nos plateaux



Plateau Apéritif Gourmand

20 pièces

23 €

- Viennois au bœuf Pastrami parfumé à l'huile de truffe noire
- Navette au saumon fumé et fromage frais herbacé
- Mini pain Pita au Pulled pork relevé au paprika fumé
- Mini moricette à la mousse de foies de volaille au miel et oignons frits
- Brochette de caille rôtie aux épices de Noël, financier à la tapenade d'olives

Plateau Apéritif Prestige

20 canapés

25 €

- Canapé mousse de truite de l'Isère et caviar Arrenkha
- Financier au chorizo doux, pétoncle marinée au citron vert et compotée d'aubergines
- Canapé savarin de poulet à la Dukkah et houmous
- Canapé mousse de grenouilles persillées
- Canapé rouget rôti et tapenade d'artichauts à l'huile d'argan

Plateau Apéritif à réchauffer

20 pièces

24 €

- Bouchée briochée aux escargots
- Brioche aux morilles
- Grignotte de poulet aux épices douces et soja
- Mini croque-monsieur au saumon fumé
- Mini muffin au magret de canard fumé et comté fruité

Plateau de mignardises sucrées

20 pièces

25 €

- Tartelette ganache Valrhona Grand Cru et crèmeux fève de Tonka
- Savarin pain d'épices, marmelade de clémentines, mousse mangue et coco torréfiée
- Macaron chocolat ananas au safran
- Tartelette aux agrumes meringuée
- Moelleux pralines roses et crèmeux vanille Bourbon

Photos non contractuelles

Votre Repas

Les Entrées

- Terrine de foie gras de canard français mi-cuit, (80 g) chutney pomme-hibiscus 13 €
- Dôme mer et étang, saumon fumé, crevettes roses et carpe fumée des Dombes, cervelle des Canuts et biscuit à la carotte jaune 9 €
- La coquille Saint-Jacques et fruits de mer à gratiner 9 €

Les Plats

- Pavé de truite de l'Isère snacké, émulsion de Bugey blanc au poivre pamplemousse, risotto au comté fruité de Villereversure et fondue de poireaux au beurre de Bresse 17,50 €
- Brochette de noix de Saint-Jacques et gambas, infusion crémée citronnelle et gingembre, mousseline de patates douces et butternut, chicon braisé aux agrumes 18,50 €
- Médaillon de poulet de Bresse aux écrevisses, bisque crémée au Bressico de Foissiat, agates écrasées au safran et légumes racines confits 17,50 €
- Moelleux de veau aux morilles, jus légèrement crémé, gratin dauphinois aux deux patates et légumes racines 19,50 €

Le fromage

Plateau pour 6 personnes - environ 600g sélectionné en partenariat avec la Fromagerie de Villereversure

24€
(6€ / pers.)

Comté fruité de Villereversure - Morbier des Monts de Joux - Crottin de chèvre demi-sec GAEC Sous les Roches - Bleu de Gex AOP fermier GAEC Label Granges - Nougat de chèvre aux fruits secs fait maison - Condiments : fruits secs, confiture de figues



Le dessert

- Demi sphère au chocolat Grand Cru Valrhona, insert Cerdon rosé 8 €