



B

M a i s o n
BIGNALET

• 1919 •

**PENSEZ À VOS MENUS
DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**



**ENTRÉES FROIDES - FOIE GRAS DE CANARD ET D'OIE
ENTRÉES ET PLATS CHAUDS - POISSONS
VOLAILLES - VOLAILLES FARCIES - VIANDES**

*Tous nos plats sont préparés
à partir de produits frais*



ENTRÉES FROIDES

Boudin blanc aux truffes par 2 • Boudin blanc nature par 2

Galantine de poule au foie gras • Galantine de poule Henri IV

Pâté en croûte • Crépinette nature • Crépinette truffée

Foie gras mi-cuit au torchon • Saumon fumé maison label rouge

Plaquette de feuilletés apéritif *uniquement le 24/12*

quiche, pizza, quiche au saumon, navette au foie gras, tarte au boudin et aux pommes, mini bouchée à la reine, feuilleté bibi knack (2 unités de chaque soit 14 pièces)

Pain surprise au saumon fumé maison *uniquement le 24/12*

Pain surprise au foie gras et jambon *uniquement le 24/12*

ENTRÉES ET PLATS CHAUDS

Ris de veau et sa sauce au Madère • Ris de veau et sa sauce aux morilles

Bouchée à la reine *uniquement le 24/12*

Caille farcie au foie gras et sa sauce aux raisins

Suprême de pintade au foie gras et sauce morilles

Paupiette de veau farcie au foie gras et sauce morilles • Filet de poulet aux cèpes

Soupe de poissons avec ses croûtons et son fromage râpé

Bouillon de bœuf de Chalosse • Fantaisie de pommes de terre aux truffes ⑤

Gratin dauphinois aux morilles *uniquement le 24/12* ⑤

Poêlée de champignons *uniquement le 24/12* ⑤

cèpes, girolles et champignons de paris

⑤ Végétarien

POISSONS

Poissons frais, arrivage chaque semaine

Coquille Saint-Jacques à la dieppoise *uniquement le 24/12*

Merlu koskera *uniquement le 24/12*

Lotte à l'américaine *uniquement le 24/12*

Piquillos farcis à la morue sauce américaine

VOLAILLES FERMIÈRES LABEL ROUGE

Possibilité de farcir les volailles : nature, marrons, foie gras, truffes
+ 2,60 € au prix du kg pour la farce au foie gras ou aux truffes

Chapon de 2,7 à 3,3 kg

Pintade chaponnée de 1,6 à 2 kg (5-6 pers.)

Mini chapon de 2 à 2,5 kg (4-5 pers.)

Poularde de 1,7 à 2,1 kg

Pintade fermière de 1 à 1,2 kg (4 pers.)

Canette duchesse des Landes (5 pers.)

désossée, farcie aux cèpes et au foie gras de canard, prête à cuire

Chapon désossé farci aux morilles (6-7 pers.)

Pintade désossée farcie gabardanne (5-6 pers.)

désossée, farcie aux cèpes et au foie gras de canard, prête à cuire

Chapon désossé farci aux morilles (6-7 pers.)

VIANDES

Agneau de lait en couronne

Gigot désossé

Quart avant

Quart arrière

Filet de bœuf en croûte et sa sauce aux morilles ①

Rôti de bœuf de Chalosse façon Grand-mère ①

Tournedos

Mille-feuille de Chalosse en tournedos (env. 180/200g)

Mille-feuille de Chalosse au foie gras (env. 180/200g)

Côte de bœuf

SAUCES

Sauce aux morilles ①

Sauce aux cèpes ①

Sauce aux truffes ①

① Sans porc



B

M a i s o n
BIGNALET
• 1919 •

Merci de passer commande :
Avant jeudi 19 décembre pour Noël
Avant jeudi 26 décembre pour le Nouvel An



Habas 05 58 49 93 09 - Orthez 05 59 69 42 54
Pouillon 05 58 74 24 90 - Mugron 05 58 74 82 90
Saint-Vincent-de-Tyrosse 05 58 77 06 01
Bellocq, marchés et tournées 05 58 98 00 05 (taper 3)

