



**Combaz**  
maison  
*Notre savoir faire au service de votre plaisir.*

**Noël 2024 & Jour de l'An 2025**



# Noël et Jour de l'An

'Un moment Chaleureux avant de passer à table'

## Cocktail « Guirlande » : 8.00€

### 4 Pièces Froides :

Verrine Pana Cotta de homard, gelée d'agrumes

Mini-éclair à la rillette de crabe et saumon fumé écossais

Verrine à la ganache de foie gras, crumble pain d'épice et pommes caramélisées

Entremet Périgourdin: pain Focaccia au confit de canard, magret canard fumé et pistache

## Cocktail « Etoile »: 11.00€

### 4 Pièces Froides :

Verrine Pana Cotta de homard, gelée d'agrumes

Mini-éclair à la rillette de crabe et saumon fumé écossais

Verrine à la ganache de foie gras, crumble pain d'épice et pommes caramélisées

Entremet Périgourdin: pain Focaccia au confit de canard, magret canard fumé et pistache

### + 2 Pièces Chaudes :

Brochette panée: 'Aligot truffé'

Mini quiche: ' St Jacques et saumon fumé à la crème d'estragon'

\*\*\*\*\*

## Plateau cocktail: " Du Chasseur " : Pour 6 pers: 30€/Le plateau

« Rillette d'oie, Saucisse sèche, Chiffonnade de jambon cru Serrano.

Tapenade olives noires, petits Cornichons, Petits fromages secs de la ferme et pain grillé ».

## Plateau cocktail de la Mer: "Neptune" : Pour 6 pers: 36€/Le plateau

« Rillette de crabe au sel de Guérande et ses blinis, Tartare de saumon au zeste de citron.

Tranchettes de saumon fumé, Queues de crevettes tropicales cuites décortiquées et Aioli.

Anchoïade aux olives noires et pain grillé ».



# A La carte :

## Entrées froides :

« Présentation à l'assiette pour les entrées » :

Médailon de sandre à l'aneth, mayonnaise, bouquet de crevettes, nid de gelée et son pain Maïs : 8.00€

Terrine de Chapon au cœur de foie gras, compotée d'oignons confits et pain maïs: 8.50€

Bûche de Langouste 'bisque de homard', mayonnaise, bouquet de crevettes, nid de gelée et son pain Maïs : 8.80€

Tranches de Saumon fumé, beurre Charentes-Poitou AOP 'Doux', nid de gelée et son pain Maïs : 13.00€

Foie gras de canard 'Au Sauternes', verrine de chantilly aux figues et son pain maïs: 13.00€

## Entrées Chaudes :

Tourte périgourdine: 'Canard confit aux dés de foie gras et pommes de terres persillées': 6.50€

Tourte de cuisses de grenouilles persillées sauce Chablis: 8.50€

Coquilles St Jacques/fruits de mer à la fondue de poireaux sauce citronnée: 8.80€

Escargots de bourgogne « La douzaine » au beurre persillé et échalotes: 8.60€

## Poissons Cuisinés :

Pavé d'omble chevalier rôti sauce oseille: 9.50€

Pavé de Cabillaud crumble sauce Riesling: 10.00€

Panier de Crevettes bleue de Nouvelle-Calédonie sauce champagne: 11.50€

Double filet de bar sauce américaine: 11.50€

## Gibiers et Volailles Cuisinés :

Civet de Cerf sauce grand veneur 'lardons, oignons, marrons': 9.00€

Magret de canard aux morilles: 10.00€

Pavé de veau sauce truffes: 11.00€

Volaille entière farcie, accompagnée d'un jus aux éclats de marrons, lardons et oignons

« Découpe à la demande de votre chapon farci et belle présentation sur plat »

-Chapon farci aux truffes et pistaches : 99.00€ la pièce.... Pour 10pers

## Légumes:

Bavaroise crémeuse 'Courges et marrons': 5.00€

Gratin dauphinois ail fraîche, crème et muscade : 5.00€

Pommes dauphines natures pur beurre 'la portion de 7 pièces' : 5.20€

Poêlée Risotto crémeux aux truffes et mascarpone: 6.20€

Panier de pommes de terre à la crème 'cœur de morilles flambées': 6.50€



# Les Menus

## Menu 'SAPIN' à 22.00€

Terrine de Chapon au cœur de foie gras, compotée d'oignons confits et pain maïs

ou: Coquilles St Jacques/fruits de mer à la fondue de poireaux sauce citronnée

ou: Escargots de bourgogne « La douzaine » au beurre persillé et échalotes

\*\*\*\*\*

Pavé d'omble chevalier rôti sauce oseille

ou: Civet de Cerf sauce grand veneur 'lardons, oignons, marrons'

\*\*\*\*\*

Bavaroise crémeuse 'Courges et marrons'

ou: Pommes dauphines nature pur beurre 'la portion de 7 pièces'

## Menu 'CLOCHETTE' à 30.00€

Tranches de Saumon fumé, beurre Charentes-Poitou AOP 'Doux', nid de gelée et son pain Maïs

ou: Foie gras de canard 'Au Sauternes', verrine de chantilly aux figues et son pain maïs

\*\*\*\*\*

Panier de Crevettes bleue de Nouvelle-Calédonie sauce champagne

ou: Pavé de veau sauce truffes

\*\*\*\*\*

Poêlée Risotto crémeux aux truffes et mascarpone

ou: Panier de pommes de terre à la crème 'cœur de morilles flambées'

## Menu 'LUTINS' à 9.00€

Cordon bleu pané à la volaille

pommes dauphines

Kinder surprise

Nos prix sont affichés TTC, s'entendent hors service et hors livraison

Délai de commande : 48h avant

Restant à votre service et au plaisir de vous servir

Pour nous contacter : 04 77 60 06 02

Adresse mail : [combazcetd@wanadoo.fr](mailto:combazcetd@wanadoo.fr)

Site internet : [www.maison-combaz.fr](http://www.maison-combaz.fr)