

Nos Menus:

Menu 'Norvège' à 22.00€

Coquille de rouget aux St Jacques et fondue de poireaux
ou: Escargots de bourgogne « La douzaine » au beurre persillé et échalotes

Pavé de saumon rôti aux écrevisses sauce oseille
ou: Daube de cerf 'oignons-carottes-lardons' sauce grand veneur

Bavaroise de Butternuts aux marrons

Menu 'Finlande' à 27.00€

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

Panier: Tentacules de poulpe rôties et St jaques sauce citronnée
ou: Suprême de poularde sauce champagne

Pommes dauphines pur beurre '7 pièces'

Menu 'Découverte' à 58.00€

Foie gras de canard 'au Porto', verrine de compotée aux figues, petit pain aux truffes

½ queue de langouste 'de Cuba' sauce crustacés

Tournedos de bœuf Rossini sauce truffes

Panier de pommes de terre à la crème 'cœur de truffes'

Menu 'Des petits Lutins' à 10.00€

Burger steak haché cheddar/tomate
Pommes noisettes
Kinder surprise

☐ Horaires d'ouverture – Fêtes de fin d'année ☐

Chers clients,

À l'occasion des fêtes, votre magasin adaptera exceptionnellement ses horaires afin de mieux vous servir :

Réveillon de Noël (24 décembre) : **ouvert de 8h00 à 17h30**

Jour de Noël (25 décembre) : **ouvert de 8h00 à 12h00**

Réveillon du Nouvel An (31 décembre) : **ouvert de 8h00 à 17h30**

Jour de l'An (1^{er} janvier) : **Fermé**

Pour mieux vous servir en ce début d'année, votre magasin sera ouvert les vendredi 02 et samedi 03 Janvier 2026

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

Délai de commande : 72h avant

Restant à votre service et au plaisir de vous servir

Pour nous contacter : 04 77 60 06 02

Adresse mail : combazcetd@wanadoo.fr

Site internet : www.maison-combaz.fr


C o m b a z
m a i s o n

Notre savoir faire au service de votre plaisir.

Noël 2025
&
Jour de l'An 2026

Merci de célébrer les fêtes avec nous.

Que cette saison vous apporte joie, douceur et gourmandise.

Nos cocktails:

‘Un moment Chaleureux avant de passer à table’

Cocktail « Sapin »: 9.00€

4 Pièces Froides:

Verrine tartare de thon aux agrumes, à la crème de mangue
Verrine d'effiloché de canard confit, purée de patate douce et émulsion de Porto
Sucette de foie gras au Sauternes, graines de pavots et pain d'épice
Choux à la rillette de St Jacques et saumon fumé à l'aneth

Cocktail « Traîneau »: 12.00€

4 Pièces Froides:

Verrine tartare de thon aux agrumes, à la crème de mangue
Verrine d'effiloché de canard confit, purée de patate douce et émulsion de Porto
Sucette de foie gras au Sauternes, graines de pavots et pain d'épice
Choux à la rillette de St Jacques et saumon fumé à l'aneth

+ 2 Pièces Chaudes:

Mini quiche de ris de veau aux cèpes
Mini quiche de langouste sauce américaine

Plateau cocktail: “ Du Terroir ”: Pour 6pers: 39€/Le plateau

Ramequins: (Rillette d'oie et pistaches, Ganache de foie-gras de canard gelée de porto rouge).
Mini pâté croûte de chapon aux cèpes, saucisse sèche.
Duo de fromages: (mini crottins affinés et comté 18 mois)
Petits croûtons grillés.

Plateau cocktail de la Mer: “Neptune”: Pour 6pers: 45€/Le plateau

Ramequins: (Tartare de saumon, Houmous au curry, mini blinis).
Verrine de Pana-cotta de langoustine gelée de tomate, Cake de thon/crabe aux écrevisses
Mini brochette de saumon fumé avec sa bille de mozzarella à l'aneth
Petits croûtons grillés.

Notre carte:

Entrées froides:

‘ Présentation à l'assiette ’ :

Pâté croûte d'oie au cœur de foie gras et abricots, compotée d'oignons confits, petit pain aux truffes: 7.00€
Bûche: Rouget/cabillaud à l'oseille, mayonnaise citronnée, crevette, pain aux maïs : 8.00€
Médailillon de saumon ‘cœur de St Jacques aux fines herbes’, mayonnaise citronnée, crevette, petit pain aux maïs: 8.00€
Tranches de Saumon fumé, beurre Charentes-Poitou AOP ‘Doux’, nid de gelée, petit pain aux Maïs : 12.00€
Foie gras de canard ‘au Porto’, verrine de compotée aux figues, petit pain aux truffes: 12.00€

Entrées Chaudes:

Croustade de ris de veau aux cèpes : 7.00€
Tourte de langouste et moules flambées sauce américaine: 7.50€
Escargots de bourgogne « La douzaine » au beurre persillé et échalotes: 8.50€
Coquille de rouget aux St Jacques et fondue de poireaux: 8.80€

Poissons Cuisinés:

Pavé de saumon rôti aux écrevisses sauce oseille: 9.00€
Panier: Tentacules de poulpe rôties et St jaques sauce citronnée: 11.00€
Dos de lotte sauce champagne: 11.80€
½ queue de langouste ‘de Cuba’ sauce crustacés : 24.00€

Gibiers et Volailles Cuisinés:

Daube de cerf ‘oignons-carottes-lardons’ sauce grand veneur: 9.00€
Suprême de poularde sauce champagne: 11.00€
Tournedos de bœuf Rossini sauce truffes: 20.00€

Chapon entier farci, accompagné d'un jus aux éclats de marrons, lardons et oignons.

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

-La pièce 105.00€Pour 10pers

½ Chapon farci, accompagné d'un jus aux éclats de marrons, lardons et oignons.

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

- La pièce 55.00€Pour 5pers

Légumes:

Bavaroise Butternuts aux marrons: 5.00€
Gratin dauphinois crémeux ail fraîche et muscade: 5.00€
Pommes dauphines pur beurre ‘7 pièces’ : 5.20€
Poêlée Risotto mascarpone/parmesan aux St jacques : 6.20€
Panier de pommes de terre à la crème ‘cœur de truffes’: 6.50€