Nos Menus des Fêtes

Menu 'FLOCON' à 22.00€

Pâté croute périgourdin de canard au cœur de foie gras et morilles, compotée d"oignons confits, pain aux maïs
ou : Escargots de bourgogne « La douzaine » au beurre persillé et échalotes
****

Daube de cerf (carottes, lardons oignons grelots) sauce grand veneur
ou : Coquille de St Jacques aux dés de saumon à la fondue de poireaux sauce citron
****

Bavaroise forestière: (poêlée de cèpes et champignons de Paris, échalotes au beurre).

Menu 'GUIRLANDE' à 27.00€

Mise en bouche: Verrine de foie gras sur caviar de poires vanille/cannelle
****

Tourte de cuisses de grenouilles persillées sauce Chablis
ou : Darne de saumon farci à la mousse de St jacques et menthe douce, mayonnaise, bouquet de crevettes, pain aux maïs
****

Filet de Bar sauce à l'oseille
ou : Ballotin de pintade farci aux truffes et pistaches sauce au poivre vert
****

Gratin crémeux de Butternuts aux éclats de marrons

Menu 'ETOILE POLAIRE' à 43.00€

Mise en bouche: Verrine de foie gras sur caviar de poires vanille/cannelle
****

Foie gras de canard 'au Porto', verrine de compotée aux figues et son pain truffes
ou : Tranches de Saumon fumé, beurre Charentes-Poitou AOP 'Doux', nid de gelée et son pain maïs
****

½ queue de langouste 'des Caraïbes' sauce crème iodée corail et Noilly Prat
ou : Tournedos de bœuf Rossini sauce truffes
****

Tartelette croustillante: 'Fondue de poireaux aux dés de butternuts rôtis, marrons glacés'

Menu 'PETITS GOURMETS' à 10.00€

Tenders de poulet
Purée pur-beurre
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 11h30**
Réveillon du Nouvel An (31 décembre) **: ouvert de 8h00 à 17h30**
Jour de l'An (1er janvier) **: Fermé**

Notre maison sera fermée le samedi 02 Janvier 2027, Réouverture le mardi 05 Janvier à 8h00.

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

Combaz
et Associés

Notre savoir faire au service de votre plaisir.

Carte des Fêtes 2026

Avant les festivités..Place aux petits plaisirs !

Cocktail « Boule de Neige » : 10.00€

4 Pièces Froides:

Dôme foie gras à la framboise sur biscuit sablé
Verrine de tartare de dorade à l'aneth, émulsion de patates douces et œufs de truite
Verrine de mousseline de poireaux, gésier confit de volaille et pignons de pin
Briochine de saumon fumé à la rillette de crabe

Cocktail ' Hotte Magique' : 13.00€

4 Pièces Froides:

Dôme foie gras à la framboise sur biscuit sablé
Verrine de tartare de dorade à l'aneth, émulsion de patates douces et œufs de truite
Verrine de mousseline de poireaux, gésier confit de volaille et pignons de pin
Briochine de saumon fumé à la rillette de crabe

+ 2 Pièces Chaudes:

Moelleux de St jacques à l'aneth
Mini quiche de ris de veau aux morilles

****

Boite Prestige:

(Idéal pour 4-6 personnes) :

''Duo de Bocaux'': 25.00€/La boite

Effiloché d'oie confit au jus réduit de la côte Roannaise et pistaches hachées
Rillette de crabe au sel de Guérande, petits pains grillés et dorés

Plateau '' Festif'': 40€/Le plateau

(Idéal pour 6personnes)

Mini pâté en croûte de cerf aux airelles
Chiffonnade de jambon cru Serrano, jambon blanc truffé
Ramequin de Ganache de foie gras, gelée infusée aux épice de noël : 'cannelle, orange, badiane'.
Saint-marcellin IGP, Mini crottins affinés, bâtonnets au Comté,
Petits pains grillés et dorés

Nos propositions gourmandes à la Carte

Les signatures froides:

'Présentation de vos entrées à l'assiette ou en plateau'

Darne de saumon farci à la mousse de St jacques et menthe douce, mayonnaise, bouquet de crevettes, pain aux maïs**: 8.50€**
Terrine de rouget/cabillaud à l'aneth, mayonnaise citronnée, brochette de crevettes, pain aux maïs **: 8.50€**
Pâté en croûte périgourdin de canard au cœur de foie gras et morilles, compotée d'oignons confits, pain aux maïs **: 8.50€**
Tranches de Saumon fumé, beurre Charentes-Poitou AOP 'Doux', nid de gelée, pain aux maïs : **13.00€**
Foie gras de canard au Sauternes, compotée d'oignons confits, pain au figues : **13.00€**
½ queue de langouste de Cuba, mayonnaise aux agrumes, pain aux maïs : **24.00€**

Les Créations Chaudes:

Tourte de cuisses de grenouilles persillées sauce Chablis : **8.50€**
Tourte émincé de chapon, morilles et crème à l'armagnac : **8.50€**
Croustade de cabillaud aux écrevisses sauce homardine : **8.80€**
Escargots de bourgogne « La douzaine »au beurre persillé et échalotes : **8.60€**

Les Trésors de la Mer:

Coquille de St Jacques aux dés de saumon à la fondue de poireaux sauce citron : **9.00€**
Filet de Bar sauce à l'oseille : **11.80€**
Panier: Tentacules de poulpe rôties et St jaques sauce américaine : **13.80€**
½ queue de langouste 'des Caraïbes' sauce crème iodée corail et Noilly Prat **: 24.00€**

Les Gibiers de Caractères et Volailles de fête:

Daube de cerf (carottes, lardons oignons grelots) sauce grand veneur **: 9.00€**
Ballotin de pintade farci aux truffes et pistaches sauce poivre vert : **11.00€**
Tournedos de bœuf Rossini sauce truffes : **22.00€**
Cœur de ris de veau aux morilles **: 26.00€**

Le Chapon des fêtes 'farci aux truffes et pistaches':

A partager: jusqu'à 10 personnes proposé entier ou découpé : **110,00 €/pièce**

Une volaille d'exception aux saveurs raffinés, pensée pour sublimer vos tablées de fin d'année, accompagnée d'un jus aux éclats de marrons, lardons et oignons.

Conseil : afin de vous garantir une cuisson idéale et un service facilité, notre équipe se charge de la découpe sur simple demande.

Légumes:

Bavaroise forestière: (poêlée de cèpes et champignons de Paris, échalotes au beurre): **5.00€**
Gratin dauphinois crémeux ail fraiche et muscade: **5.00€**
Pommes dauphines natures pur beurre 'les 7 pièces' **: 5.20€**
Gratin crémeux de Butternuts aux éclats de marrons: **5.50€**
Poêlée Risotto mascarpone/parmesan aux truffes : **6.00€**
Tartelette croustillante: 'Fondue de poireaux aux dés de butternuts rôtis, marrons glacés': **6.00€**