

Pour mieux vous servir
Les commandes de Noël
Seront closes le **20.12.2024**
Pour le nouvel an
le **27.12.2024**

CHARCUTERIE ROSSIGNOL
ARTISAN .CHARCUTIER
TRAITEUR .CUISINIER .PÂTISSIER
5 RUE PETIT BOIS
08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES
TEL 03.24.33.35.98

Pour les fêtes , la maison vous propose :

Menu à 30 €

Pâté en croûte de volaille aux légumes verts

Ou

Terrine d'églefin aux noix de pétoncles et citron vert

&&&

Brioche d'escargot au beurre à l'ail

ou

Cassolette de cabillaud au curry

&&&

Fricassée de sanglier aux châtaignes

Ou

Poularde au Sauternes

&&&

Verrine

Menu à 38 €

Rilette de cabillaud au poivre de Timut

Ou

Foie gras de canard maison et son Chetney de figues

&&&

Aumônière de St Jacques croustillante au saumon fumé

Ou

Feuilleté de ris de veau aux morilles

&&&

Filet de St Pierre sauce champagne

Ou

Magret de canard au miel , vinaigre de framboise

&&&

Verrine

POUR LES FÊTES 2024 LA MAISON ROSSIGNOL VOUS PROPOSE :



APÉRITIF:

Petits fours salés	0.90 € pièce
Soufflé aux morilles	1.40 € pièce
Bonbons croustillants aux St Jacques ou foie gras	1.90 € pièce

ENTRÉES FROIDES :

Foie gras de Canard	140.00 € / kg
Terrine de st jacques ou saumon	35.00 € / kg
1/2 Langouste en Bellevue.....	25 € pièce
Cochon de lait	36.00 € / kg
Saumon farci (sur plat).....	6.80 € la part
Saumon fumé	68.00 € / kg
Pâté en croûte de volaille aux légumes verts.....	7.50 € la part
Terrine d'églefin aux noix de pétoncles et citron vert	7.50 € la part
Rillettes de cabillaud au poivre de Timut	10.00 € la part
Foie gras de canard maison et son Chetney de figes	10.00 € la part
Cassolette de caille à la mousse de foie gras.....	8.00 € pièce

ENTRÉES CHAUDES :

Coquille St Jacques.....	7.50 € pièce
Escargots de Bourgogne au beurre à l'ail	10.20 € la dz.
Bouchée à la Reine aux ris de veau	5.50 € pièce
Brioche d'escargot au beurre à l ail	9.00 € pièce
Cassolette de cabillaud au curry	9.00 € pièce
Feuilleté de ris de veau aux morilles	10.00 € pièce
Aumônière de St Jacques croustillante au saumon fumé.....	10.00 € pièce

VIANDES OU POISSONS ET LEURS GARNITURES

Filet de bœuf en croûte sauce girolles (à partir de 5 pers	20.00 € / pers
Fricassée de sanglier aux châtaignes	13.00 € / pers
Poularde au Sauternes.....	13.00 € / pers
Magret de canard au miel vinaigre de framboise.....	16.00 € / pers
Filet de St Pierre sauce champagne	16.00 € / pers

Verrines maison citron ou chocolat noisette.....4.00 €

TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUES PAR NOS SOINS

....

