



Menu Spécial Fêtes

(minimum 4 personnes du même menu)



Le Traditionnel

Noix de St Jacques sauce au Champagne

Filet de Sandre au Bourgogne Aligoté

Cuisse de Chapon rôtie

Gratin Dauphinois

Bûche au choix

Pour un prix de
36,00 €^{TTC} par pers.



Le Terroir

Douzaine de Bourgogne

Filet de Bœuf en croûte
sauce Périgourdine

Flan de Butternut

Bûche au choix

Pour un prix de
31,50 €^{TTC} par pers.



Le Gourmet

Médailillon de Foie Gras de Canard
et sa confiture de vieux garçon

Ombre Chevalier au Vin de Savoie

Médailillon de Veau Fermier
Farci Foie Gras et Figses

Ecrasé de Légumes Anciens

Bûche au choix

Pour un prix de
42,00 €^{TTC} par pers.



Spécialités de Fin d'Année

Foie gras de canard tradition maison
Nougat de foie gras (*abricot, pistache, amande, noisette*)
Terrine de foie gras au chocolat
Ballotine de cochon de lait champêtre
Terrine de cerf aux châtaignes
Terrine sauvagine
Ballotine de pintade aux morilles
Suprême de canard au foie gras 1%
Mousse de foie de volaille au Porto



Boudin blanc au Porto
Boudin blanc truffé 1%
Boudin blanc foie gras et morilles

Saumon fumé tranché main Écosse

Feuilleté de saumon farci sauce au Champagne
Pâté Lyonnais filet de caille au Muscat
Pâté Richelieu au poulet et zestes de citron
Tourte de canard confit et champignons des bois

Prix TTC

145,00 € le kg
148,00 € le kg
148,00 € le kg
27,00 € le kg
30,00 € le kg
28,50 € le kg
31,00 € le kg
31,00 € le kg
23,00 € le kg

18,50 € le kg
24,50 € le kg
30,50 € le kg

60,00 € le kg

35,00 € le kg
29,00 € le kg
24,00 € le kg
28,00 € le kg

Nos volailles du Gers



Poularde du Gers
Pintade chaponnée - Pintadou du Gers
Chapon mini
Chapon du Gers effilé
Chapon bastide emmailloté
Chapon herminé
Chapon Gascon noir emmailloté
Dinde fermière du Gers effilée
Farce à volaille de Noël

(*viande de porc, foie de volaille, champignons, Armagnac*)
Foie gras de canard cru
Rôti de pintadeau farci Nantaise au foie gras
Rôti de pintadeau farci Nantaise
Millefeuille de canard (*nature / orange ou abricot*)
Rôti de veau Orloff
Gigot farci beurre maître d'hôtel



15,90 € le kg
23,70 € le kg
18,80 € le kg
16,80 € le kg
19,40 € le kg
19,60 € le kg
26,90 € le kg
17,90 € le kg
23,00 € le kg

AU COURS
25,00 € le kg
17,80 € le kg
18,00 € le kg
27,00 € le kg
27,50 € le kg

Imprimerie JRL - 51350 Cormontreuil - Tél. 03 26 82 82 12

Joëlle et Gilles Digrazia
ainsi que leur équipe

Vous souhaitent de Joyeuses Fêtes
de fin d'année !

N'hésitez pas à nous demander conseil.



2022

Contactez-nous au :
03 26 09 31 86
contact@digrazia.fr
www.digrazia.fr

Pensez à passer vos commandes au plus tard le 20/12/21 pour Noël
et le 28/12/21 pour la Saint Sylvestre.

275, avenue de Laon
51100 Reims

Les apéritifs

ASSORTIMENT DE FOURS SALÉS À RÉCHAUFFER

- Gougère au Comté, Friand Champenois, Quiche Saumon/Aneth, Croustille forestière, Flammenkuche
- | | |
|---------------|---------|
| 15 pces | 15,00 € |
| 50 pces | 45,00 € |

PAIN SURPRISE (48 pièces) **Nouveau !**

- Champêtre : Rosette, Jambon cru, Embeurrée de Cèpes, Fromage aux Noix .. 44,00 €
- Méditerranéen : Saumon fumé, Rillettes de Crabe, Tzatziki, Tarama 50,00 €

Les entrées froides

La pièce de 400 gr (env. 8 pers.)

- Terrine de foie gras au chocolat **Nouveau !** 62,00 €
- Nougat de foie gras (abricot, pistache, amande, noisette) **Nouveau !** 62,00 €

Prix par personne

- Médaille de foie gras de canard maison et sa confiture de vieux garçon (env. 50 g) 9,30 €
- Fraîcheur de gambas aux agrumes (verrine) **Nouveau !** 6,20 €
- ½ Langouste à la Parisienne 23,50 €
- Saumon entier en Bellevue 9,20 €
- Religieuse aux deux saumons (frais et fumé) 6,70 €
- Spirale nordique aux herbes fraîches **Nouveau !** 6,70 €



Les entrées à réchauffer

Prix par personne

- Cassolette champêtre au foie gras et champignons des bois **Nouveau !** 6,50 €
- Noix de St Jacques sauce Champagne (3 noix) 8,00 €
- Douzaine de Bourgogne pur beurre d'ail et persil 9,20 €
- Ris de veau braisé sauce champagne 14,00 €
- Vol au vent aux ris de veau 6,80 €

Les poissons chauds

Prix par personne

- Omble chevalier au vin de Savoie 12,00 €
- Suprême de turbot sauce St Jacques et citron vert 16,60 €
- Filet de sandre sauce au Bourgogne aligoté **Nouveau !** 11,80 €

Nos horaires d'ouverture :

Du mardi au jeudi : 8h - 12h30 / 15h30 - 19h

Vendredi 24 décembre : 8h - 13h / 15h - 18h

Samedi 25 décembre : 9h - 12h

Dimanche 26 décembre : FERMÉ

Vendredi 31 décembre : 8h - 13h / 15h - 17h

Samedi 1^{er} et Dimanche 2 janvier 2022 : FERMÉ

(Nos tarifs et nos produits peuvent sensiblement varier selon les arrivages)



Les viandes chaudes

Prix par personne

- Jambon en croûte, sauce Ratafia **Nouveau !** 8,00 €
- Médaille de veau farci foie gras et figues jus au Porto 11,90 €
- Mignon de veau fermier aux 3 parfums (cèpes, girolles et morilles) 14,50 €
- Filet de bœuf en croûte sauce périgourdine (**minimum 4 pers**) 14,50 €
- Cuissot de cochon de lait aux cèpes 9,00 €
- Tournedos de biche au confit d'échalotes et Cognac **Nouveau !** 10,50 €
- Médaille de chapon farci aux saveurs de Noël **Nouveau !** 9,50 €
- Cuisse de chapon rôtie 8,40 €
- Volaille entière rôtie farcie ou nature AU POIDS CRU [cuisson offerte]

Choix d'accompagnement

- Gratin dauphinois 3,50 € / pers
- Ecrasé de pommes de terre et légumes anciens 3,50 € / pers
- Flan de butternut aux saveurs des bois **Nouveau !** 3,50 € / pers
- Risotto aux asperges vertes **Nouveau !** 3,80 € / pers

Les desserts

PETITS FOURS SUCRÉS

- | | |
|---------------|---------|
| 12 pces | 12,00 € |
| 50 pces | 48,00 € |

Bûche Traditionnelle

(à partir de 4 pers.)

- Chocolat ou Praliné
- | | |
|---------------|--------|
| La part | 4,00 € |
|---------------|--------|

Bûche Spécialité Maison (à partir de 4 pers.)

- Champenoise (biscuit rose, mousse ratafia, copeaux de chocolat)
 - Mousse aux fruits
 - Entremet poire, chocolat, caramel
 - Chocolat blanc, coco et citron vert
- | | |
|---------------|--------|
| La part | 4,50 € |
|---------------|--------|

