

★ Fête de fin d'année 2017

Fête de fin d'année 2017 ★

## MENU 40 €

I MINI PAIN SURPRISE

I VERRINE DE POISSON

I BUNS SAUMON FUMÉ

ET SA CREME DE CONCOMBRE.

I BUNS MOUSSELINE DE LEGUMES DU SOLEIL

FOIE GRAS ENTIER MAISON, CONFITURE D'OIGNONS  
CONFITS ET SA FIGUE

OU

CASSOLETTE DE ST JACQUES  
SUR SON LIT DE JULIENNE DE LÉGUMES



MAGRET DE CANARD AUX FIGUES

OU



ÉTOUFFÉ DE LOTTE SUR SA JULIENNE DE LÉGUMES

3 LEGUMES AUX CHOIX PARMIS NOTRE SÉLECTION



Maison Hugeron

43 rue de la République

91150 Étampes

Ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 19h30

Samedi 8h00 à 18h30

Ouvert le 24/12/2017 et 31/12/2017

Tél. : 01 64 95 97 14 Ou 06 85 37 80 94

[www.maisonhugeron.com](http://www.maisonhugeron.com)

CHERS CLIENTS, NOUS SOMMES A VOTRE ECOUTE  
POUR TOUTES SUGGESTIONS ET AUTRES DEMANDES.  
PENSEZ A COMMANDER VOS VOLAILLES FERMIERES ENTIERES.  
BONNES FETES DE FIN D'ANNEE. LA MAISON HUGERON

# Fête de fin d'année 2017

## Apéritifs

<b>AMUSE-BOUCHE</b>	MINI QUICHES, PIZZAS, OIGNONS ET POIREAUX				<b>38€ LE KG</b>
<b>NAVETTES</b>	CREME, FRAICHE, ANETH, CONCOMBRE MAISON				<b>38€ LE KG</b>
<b>MINI BURGER</b>	SAUMON FUME, CONCOMBRE, SAUCE AURORE MAISON				<b>38€ LE KG</b>
<b>TAPAS</b>	TOMATE CHEVRE	MAISON, ASPERGE CHORIZO MAISON	POIVRON HARENG MAISON	PESTO ROUGE COPPA MAISON	<b>38€ LE KG</b>
<b>MINI BUNS</b>	MOUSSELINE DE CRABE CITRON VERT MAISON		MOUSSELINE DE ST JACQUES SAFRAN MAISON		<b>38€ LE KG</b>
<b>VERRINES</b>	PANNA COTTA SAUMON TOMATES CONFITES MAISON		FOUETTE AVOCAT CREVETTES MAISON		<b>2.00€PIECE</b>



## Pain surprise

50 TOASTS CHARCUTERIE	40€
50 TOASTS POISSONS	45€
50 TOASTS MELANGES	43€

## Foie gras

TERRINE 500G	65€ PIECE
TERRINE 1KG	120€ PIECE
A la coupe	150€/kg

# Fête de fin d'année 2017

## Entrées

Ceuf en gelée saumon fumé asperge	4€90/pièce
Tartare de saumon au safran	5€90/pièce
Entremet de saumon et sa crème d'avocat, crevettes	5€50/pièce
Cassolette de St Jacques sur son lit de julienne de légumes	10€90/pièce
Coquille St Jacques	6€50/pièce
Croustade de la mer	6€50/pièce
Bouchée à la reine	4€40/pièce
Croustade de girolles escargots	7€00/pièce
Tourte périgourdine et sa sauce	7€00/pièce
Terrine de canard aux raisins	29€90 LE KG
Terrine de sanglier	19.90 LE KG
Terrine de poisson aux minis légumes	29€90 LE KG

## Plats

PAUPIETTE DE VEAU ET SA FARCE FINE ABRICOT MIEL	12€ /PERS
FILET MIGNON FARCI GIROLLES ET FOIE GRAS	12€ /PERS
SANGLIER AU SECRET DU CHEF	14€ /PERS
CUISSE DE CANARD A L'ORANGE	12€ /PERS
PORCELET MIEL ABRICOT	12€ /PERS
ROGNON DE VEAU AUX MORILLES	15€ /PERS
RIS DE VEAU SAUCE BLANCHE	18€ /PERS
CASSOLETTES DE ST JACQUES SUR SA JULIENNE DE LEGUMES	16€/PERS
BLANQUETTE DE LOTTE	16€ /PERS
MEDAILLON DE LOTTE EN CROUTE ET SA MOUSSELINE DE ST JACQUES AUX PETITS LEGUMES	16€ /PERS
FILET DE DORADE ROYALE SUR LIT EPINARD FRAIS BEURRE BLANC	14€ /PERS
FILET DE BAR ET SON FENOUIL CONFIT	14€ /PERS
PAPILLOTE DE CABILLAUD JULIENNE DE LEGUMES ET ST JACQUES	14€ /PERS
PUREES DE CAROTTES, DE CELERIS, DE MARRONS ET DE PATATES DOUCES, GRATIN DE POMMES DE TERRE, DE COURGETTES, DE PANES. POMMES DAUPHINES, POMMES PAILLASSON. FAGOT HARICOTS VERTS, TOMATE PROVENÇALE, CHAMPIGNONS FARCIS	17€10 KG 5€ /PERS 3 LEGUMES AU CHOIX