

Alain Rosay

Artisan

• Charcutier •

Afin de réussir vos repas et de commander en toute tranquillité, voici quelques suggestions pour vous aider à faire votre choix.

Nos préparations sont présentées sur plats **PRÊTS À SERVIR**

Tous nos produits sont **FAITS MAISON**

réalisés avec des **MATIÈRES PREMIÈRES** de **QUALITÉ** dans le plus pur respect de la **TRADITION CHARCUTIÈRE**



46, grande rue
Quartier de l'église
91290 Arpajon

Tél. **01 64 90 02 30**

Ouvert de 8 h 00 à 12 h 45
et de 15 h 00 à 19 h 30

Le 24 décembre et le 31 décembre
JOURNÉES CONTINUES

Pour que vos repas
soient réussis
votre Artisan Charcutier

Alain Rosay

vous suggère :

APÉRITIF

Pain surprise
Petits fours Salés

ENTRÉES FROIDES

Foie gras (canard ou oie) Médaillé d'Or
Charcuterie de Noël
Ballotine de volaille
Suprême (canard, faisan, dinde, Garenne)
Coquille de saumon
Médaillon de colin
Médaillon de saumon
Demi-langouste à la Parisienne
Demi-homard à la Parisienne
Saumon Norvégien fumé Maison
Colin à la Parisienne (à partir de 10 pers.)
Saumon en Bellevue (à partir de 10 pers.)

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques
Escargots Bourgogne (pur beurre)
Lotte à l'Américaine
Lotte aux petits légumes
Lotte à l'émincé de poireaux
Colin sauce Dieppoise (minimum 8 pers.)
Saumon frais en croûte
sauce homardine (minimum 8 pers.)
Demi-langouste à l'Américaine
ou Thermidor
Demi-homard à l'Américaine
ou Thermidor
Lotte Thermidor
Bouchée à la reine
Pâté en croûte
Pâté lorrain
Feuilleté Savoyard
Bressane
Quiche Norvégienne
Quiche aux poireaux
Quiche Honfleuraise
Quiche de filets de poisson
aux petits légumes
Noix de Saint-Jacques aux cèpes
sauce Champagne
Boudin blanc maison
Boudin blanc supérieur maison

VIANDES

Rosbeef en croûte, sauce au choix

Jambon en croûte, sauce Porto

Cuisse ou magret de canard
à l'orange

Cuisse ou magret de canard
aux poivres verts

Coquelet au Champagne

Poularde demi-deuil

Dinde rôtie aux marrons

Cuissot de chevreuil
sauce Grand Veneur

Civet de sanglier ou de biche

Coq au Riesling

Dodine de canard

Cochon de Lait rôti (minimum 15 pers.)

Chapon rôti

Oie rôtie

LÉGUMES

Gratin forestier

Sauté de champignons

Haricots verts

Gratin Dauphinois

Pomme fruit aux airelles

Pâtes fraîches

MENUS CHAUDS

Charcuterie de Noël

*Médailillon de colin
ou saumon*

*Magret de canard
sauce au choix*

24€

*ou 1/2 coquelet
sauce au champagne*

Pâtes fraîches

Pour l'ensemble de la table

Fours salés

Plateau de la mer

Terrine de lotte et sa mousseline

Rillettes de saumon

au sel de Guérande

Saumon fumé maison

29€

Jambon en croûte

Madère ou Porto

Epinards

ou Haricots verts

Pour l'ensemble de la table

MENUS CHAUDS (SUITE)

Foie gras de canard
Coquille de langouste
(3 médaillons)

28€

Cuisse de canard forestière
Gratin forestier

Pour l'ensemble de la table

Marquise de saumon
fumé par nos soins
Noix de Saint-Jacques
aux cèpes sauce Champagne

38€

Civet de sanglier
ou Civet de biche
Gratin forestier

Pour l'ensemble de la table

Foie gras de canard
1/2 langouste ou homard
à la Parisienne
ou Thermidor

45€

Cuissot de chevreuil
sauce Grand Veneur
Pomme fruit aux airelles

Pour l'ensemble de la table

MENUS FROIDS

à partir de 10 pers.

Coquille de saumon

Marquise de jambon de Parme

Rôti de porc
et rosbeef

15€

4 crudités au choix*

18€

Pain surprise
Terrine de poisson
sauce cerfeuil
Jambon à l'os
prédécoupé et reconstitué
4 crudités au choix*

*
Chou à la parisienne
Salade de riz
Duo chou rouge / Céleri
Betteraves
Carottes
Taboulé
Niçoise
Chou à la menthe
Salade Opéra

MENUS FROIDS (SUITE)

19€

Pâté en croûte
spécialité maison

Marquise de saumon fumé

Poulet rôti
rôti aux herbes

4 crudités au choix*

Galantine fine

Médailles de colin ou saumon

Marquise de rosbeef
et poulet rôti

4 crudités au choix*

20€

QUELQUES SPÉCIALITÉS

Pâté d'Arpajon

Pâté en croûte

Andouillettes façon Troyes

(emballées à la ficelle)

Boudin - Fromage de tête

Poissons dressés et plats cuisinés

(sur commande)