



Une signature Pomme Poire

Esprit de Fêtes

EDITION 2026

LES APÉRITIFS

(dressage sur plateaux noirs cartonnés)

A1 6 pièces de cocktail/pers 10.80€

*Crèmeux de Maïs à la Truffe Magret fumé et
graines
La Tartelette Carotte fumée à l'Estragon et Orange
Le Poulpe au Cajun Kalamansi Tartare d'Algues
Oignons Rouges Cornichons
Betterave fumée Piment d'Espelette Faisselle Ste
Maure citronnée et billes Citron
La Langoustine Mayonnaise Citron Truffe
Le Foie gras Biscuit Macaron et Billes de Framboise*

A2 8 pièces de cocktail/pers 12.80€

*Crèmeux de Maïs à la Truffe Magret fumé et
graines
La Tartelette Carotte fumée à l'Estragon et Orange
Le Poulpe au Cajun Kalamansi Tartare d'Algues
Oignons Rouges Cornichons
Betterave fumée Piment d'Espelette Faisselle Ste
Maure citronnée et billes Citron
La Langoustine Mayonnaise Citron Truffe
Le Foie gras Biscuit Macaron et Billes de Framboise
Chiquetaille de Volaille Oignon et Tabasco
Compotée de Butternut au Romarin et Mignon de
Porc fumé*

LES ENTRÉES

(dressées individuellement en contenants bois)

Les Entrées Froides

- E1** La Carotte fumée Gel de Gingembre Billes de Citron Pain de Seigle et
Roquette 8.80€
- E2** La Truite fumée des Essards Chutney Poire au Gingembre Cream Cheese
au Timut et Coulis Herbacé 12.50€
- E3** Gravelax de Canard autour du Chou-fleur au Gin et Citron jaune
Suprêmes de Pamplemousse brûlés 11.50€

Les Entrées Chaudes

- E4** Escargots Façon Beuchelle au Chenin Blanc Risotto de Seigle et Copeaux
de Parmesan 9.90€
- E5** Le Foie gras Poêlé Bouquet de Cèpes Crème de persil au Foin et Perles de
Yuzu 13.80€
- E6** La Crème de Poisson de Loire Ecrevisses flambées au Cognac Le Safran
de Touraine crème et Croûtons à l'Ail Noir 10.50€



LES PLATS

(Dressés séparément en Plats à partager non réutilisables pour un dressage à
l'assiette par Vos soins)

- P1** Filet de Bœuf Jus réduit à la Truffe.....26.50€
- P2** Médaillon de Sandre et Mousseline d'Ecrevisse Sauce au Vin Jaune.....17.00€
- P3** La Poularde en deux Façons et Pancetta Jus Corsé.....16.50€
- P4** Les St Jacques rôties Beurre d'Abricot sec Coco Râpée et Citron vert...18.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS

(2 au choix par plat)

- G1** Dûchesse de Pommes de terre et Noisettes
- G2** Risotto de Seigle et Butternut
- G3** Crèmeux de Choux de Bruxelles à l'Ail confit
- G4** Fricassée de Champignons à l'Echalote et Ciboulette (Pleurotes Cèpes
Girolles)
- G5** Le Panais rôti caramélisé
- G6** Poêlée de Salsifis persillés et Pousses d'Epinard

- P5 Le Plat Végétarien** (dressé individuellement en Contenant Bois) : 13.00€
Butternut confit et pané au Sarrazin Crèmeux de Persil tubéreux Poêlée de
Girolles Huile verte au persil Crumble de Pain de Seigle Zestes D'agrumes

LES DESSERTS (à la part).....6.00€

- D1** Sablé Graines de Courge torréfiées Crème de Pistache au Gingembre
Poire rôtie au Naturel
- D2** Ganache Chocolat Noir à la Fève de Tonka Suprêmes d'Orange brûlés
Gingembre confit Crumble au Sarrazin
- D3** Ananas Rôti au Beurre et Poivre de Sichuan Diplomate Vanille et Fruits de la
Passion



LE COCKTAIL DINATOIRE
LE JINGLE BELL'S 41.00€/PERS

A partager

Le Saumon Gravelax (3/pers)
Le Parfait de Foie gras Fleur de sel et son Chutney (3/pers)

Les 4 Pièces Cocktail

Crèmeux de Maïs à la Truffe Magret fumé et graines
La Tartelette Carotte fumée à l'Estragon et Orange
Le Poulpe au Cajun Kalamansi Tartare d'Algues Oignons Rouges Cornichons
Betterave fumée Piment d'Espelette Faisselle Ste Maure citronnée et billes Citron

Les Petits Plats individuels à réchauffer

L'Effiloché de Poularde et Pancetta à la Butternut
Duo de St Jacques et Moules en Coquille

Le Fromage

Le Duo de Fromages de Touraine

Le Dessert

Ganache Chocolat Noir à la Fève de Tonka Suprême d'Orange brûlé Gingembre confit et Crumble au Sarrazin

RETROUVEZ NOS INDISPENSABLES SUR VOS TABLES DES FÊTES !

- I1 Le Chapon, Pommes de terre Grenailles et fricassée de Champignons
(conseillé pour environ 10 personnes) **130 €**
I2 Terrine de Foie gras mi cuit **65€/500g**
I3 Le Saumon Gravelax **32€/500g**
I4 Le Feuilleté de Reblochon Truffé **450g 18 €**
I5 Le Homard Entier (pour 2 personnes) **90 €**

*Ces produits seront disponibles en Boutique tout au long des Fêtes !



Conditions de réservation

Commande à passer par mail ou par courrier,
au plus tard le 20/12/26 pour Noël et le 27/12/26 pour la Saint-Sylvestre.
Arrhes de 30% à verser en espèces, virements ou chèque à la réservation et
solde à régler en Boutique le jour J.
Une confirmation par mail vous sera adressée pour confirmer votre
réservation.

Retrait des commandes à La Boutique LB Traiteur Pom'Poire :

18 Place Gambetta à Azay le Rideau,
le 24/12/26 et le 31/12/26 de 9h à 15h.

**Tous nos tarifs affichés sont TTC*



Une signature Pom'Poire

02 47 82 16 71

18 place Gambetta

37190 Azay le Rideau

www.lbtraiteurpompoire.com

contact@lbtraiteurpompoire.com

BON DE COMMANDE POUR VOTRE REPAS DE FÊTES 2026

LES APÉRITIFS

A1 10.80€ x = ...€

A2 12.80€ x = ...€

LES ENTRÉES

E1 8.80€ x = ...€

E2 12.50€ x = ...€

E3 11.50€ x = ...€

E4 9.90€ x = ...€

E5 13.80€ x = ...€

E6 10.50€ x = ...€

LES PLATS

P1 26.50€ x = ...€

P2 17.00€ x = ...€

P3 16.50€ x = ...€

P4 18.00€ x = ...€

P5 13.00€ x = ...€

LES ACCOMPAGNEMENTS

G1 x **G4** x

G2 x **G5** x

G3 x **G6** x

LES DESSERTS

D1 6.00€ x = ...€

D2 6.00€ x = ...€

D3 6.00€ x = ...€

LE JINGLE BELL'S

LJB 41€ x = ...€

LES INDISPENSABLES

I1 130€ x = ...€

I2 65€/500g x = ...€

I3 32€/500g x = ...€

I4 18€ x = ...€

I5 90€ x = ...€

TOTAL TTC€

Arrhes versées€

Solde à régler€

Nom :
Prénom :
N° de téléphone :
mail :

Réservation pour :

- ☐ Noël
☐ Saint Sylvestre
☐ Autre date :

Le / / 2026

Signature :