



Esprit de Fêtes



EDITION
2025



Une signature Pom'Poire

LES APÉRITIFS

(dressage sur plateaux noirs cartonnés)

A1 6 pièces de cocktail/pers 10.50€

Semoule de Chou fleur Ananas Tartare exotique de Langoustines
Palet Blue Meat Mousse Citron vert Aneth et Cédrot
Blinis Mimosa d'œuf Truffé Cerfeuil et Mignon fumé
Palet de Polenta Mousse Mascarpone Pistache Torréfiée
Brochette de St Jacques Cranberries et Sirop d'érable
Millefeuille de Foie gras Pain d'Epices et Gelée de Mangue Passion

A2 10 pièces de cocktail/pers 14.50€

Semoule de Chou fleur Ananas Tartare exotique de Langoustines
Palet Blue Meat Mousse Citron vert Aneth et Cédrot
Blinis Mimosa d'œuf Truffé Cerfeuil et Mignon fumé
Palet de Polenta Mousse Mascarpone Pistache Torréfiée
Brochette de St Jacques Cranberries et Sirop d'Erable
Millefeuille de Foie gras Pain d'Epices et Gelée de Mangue Passion
Mini Burger Chapon Sauce Foie gras et Tomme de Touraine (à réchauffer)
Médaille de Homard Coulis Crustacés au Vinaigre de Cidre
Crème de Butternut Salpicon de Cèpes aux Herbes et Eclats de Noisette
Champignon farci à la Persillade d'Escargot et Piment D'Espelette

LES ENTRÉES

(dressées individuellement en contenants bois)

Les Entrées Froides

E1 Médaille de Saumon Mayonnaise au Jus de Crustacés Salpicon de Légumes au Citron vert10.00€
E2 Rouleau de Magret farci Cream Cheese Légumes croquants
Huile condimentée au Safran et Pickles de Girolles.....10.50€
E3 Tartare de Langoustines au Cédrot et Mascarpone aux baies de Timur,
Voile orange sanguine et Blé vert12.00€

Les Entrées Chaudes

E4 Crèmeux de Champignons Œuf Pané aux Pignons de Pin Dés de Céleri rôtis au Miel et Eclats de Pistache8.80€
E5 Le Foie gras Poêlé et écrasé de Cerfeuil Tubéreux
Jus de Volaille au Tabac blond13.80€
E6 Cassolette de Gambas et Moules, Nage crémée au Curry Breizh
Dés de Butternut et Algue Dulse10.50€



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 aux Cranberries26.00€
P2 Pavé de Bar Crème d'Endive au Nouilly Prat17.00€
P3 Selle d'Agneau Dattes Abricots secs Raisins Jus Miel Thym15.50€
P4 Les St Jacques rôties Beurre Nantais aux Algues18.00€
P5 La Poularde en 2 façons Filet Rôti et Confit de Cuisse aux Aïelles16.50€

P6 Plat Végétarien (dressé individuellement en Contenant Bois) :
Risotto au Kasha grillé et Cacahuètes croquantes Samoussa de Légumes
à la Coriandre et Poêlée de Carottes et Salicornes13.00€

LES ACCOMPAGNEMENTS

(2 aux choix par plat)

G1 Dûchesse de Patate douce et Pomme de terre truffée
G2 Risotto au Kasha grillé et Cacahuètes croquantes
G3 Crèmeux de Butternut au Lait de Coco
G4 Fricassée de Champignons persillés (Pleurotes Cèpes Shitakés)
G5 Poêlée de Carottes et Salicornes Noisette
G6 Duo Endive et Sucrine au Paprika fumé

LES DESSERTS (à la part).....6.00€

D1 La Gourmandise Café Noisette Choco Vanille
D2 La Pomme caramélisée et Spéculos façon Tatin
D3 Le Sapin Mangue Passion Ananas
D4 3 Mignardises/pers (Palet Choco / Duo Pistache Yuzu / Vanille Cacahuète)



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

Semoule de Chou fleur Ananas Tartare exotique de Langoustines
Palet Blue Meat Mousse Citron vert Aneth et Cédrat
Blinis Mimosa d'œuf Truffé Cerfeuil et Mignon fumé
Palet de Polenta Mousse Mascarpone et Pistache Torréfiée

Les Petits Plats individuels à réchauffer

Confit de cuisse de Poularde aux Aïnelles
Les Gambas en Coquille

Le Fromage

Le Brie au Miel Grenade Noix Persil (*2 / pers)

Les Mignardises (3/pers)

Palet Choco et sa mousse légère
Duo Pistache Yuzu
Le Vanille Cacahuète

RETROUVEZ NOS INDISPENSABLES SUR VOS TABLES DES FÊTES !

- I1** Le Chapon entier farci, Pommes de terre Grenailles, Sauce Morilles **125€**
(conseillé pour environ 10 personnes)
I2 Le Pâté en croûte Jambonneau persillé **15€/500g**
I3 Terrine de Foie gras mi cuit **65€/500g**
I4 Le Saumon Gravelax **32€/500g**
I5 Le Homard Entier (pour 2 personnes) **90€**

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

BON DE COMMANDE
POUR VOTRE REPAS DE FÊTES

LES APÉRITIFS

A1 10.50€ x =€
A2 12.50€ x =€

LES ENTRÉES

E1 10.00€ x =€
E2 10.50€ x =€
E3 12.00€ x =€
E4 8.80€ x =€
E5 13.80€ x =€
E6 10.50€ x =€

LES PLATS

P1 26.00€ x =€
P2 17.00€ x =€
P3 15.50€ x =€
P4 18.00€ x =€
P5 16.50€ x =€
P6 13.00€ x =€

LES ACCOMPAGNEMENTS

G1 x **G4** x
G2 x **G5** x
G3 x **G6** x

Réservation pour :

☐ Noël
☐ Saint Sylvestre
☐ Autre date :

LES DESSERTS

D1 6.00€ x =€
D2 6.00€ x =€
D3 6.00€ x =€
D4 6.00€ x =€

LE JINGLE BELL'S

LJB 41€ x =€

LES INDISPENSABLES

I1 125€ x =€
I2 15€/500g x =€
I3 65€/500gx =€
I4 32€/500gx =€
I5 90€ x =€

TOTAL TTC€
Arrhes versées€
Solde à régler€

Nom :
Prénom :
N° de téléphone :
mail :

Le / / 2025

Signature :



Conditions de réservation

Commande à passer par mail ou par courrier,
au plus tard le 20/12/25 pour Noël et le 27/12/25 pour la Saint-Sylvestre.
Arrhes de 30% à verser en espèces 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 24/12/25 et le 31/12/25 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

laboutique@lbtraiteurpompoire.com