



Del'ices

CARTE DE FIN D'ANNÉE

19 Rue des Cordeliers 01300 BELLEY

Renseignements et commandes : 06 41 97 77 81
del.ices.boutique.contact@gmail.com

MISES EN BOUCHE

Assortiment de verrines: 1,50€ / pièce

- Cappuccino de potimarron aux noisettes
- Mousseline de saumon, carottes, gingembre
- Fromage frais aux herbes et truite fumée
- Crevettes sauce cocktail

Mini chou ou éclair : 1,50€/ pièce

- Fromage frais et truite fumée
- Oignons, noix, magret et chantilly
- Mousse foie gras, confit de figue et gelée de porto
- Mousse saumon
- Poires et mousse roquefort

Mini vol-au-vent d'escargot : 1€

Pâté en croute de Noël : 1,50€/50g

ENTRÉES FROIDES 7€

- Opéra de foie gras
- Terrine de foie gras aux fruits secs
- Saumon gravlax mariné à la betterave ou à l'aneth chantilly citronnée
- Terrine aux deux saumons et salade fraîche
- Assiette terre-mer foie gras et saumon fumé salade mélée
- Salade landaise, foie gras, noix et magret fumé

ENTRÉES CHAUDES 7€

- Gratin de fruits de mer et petit feuilleté
- Vol-au-vent volaille et champignons sauce suprême
- Vol-au-vent de la mer, bisque crémée
- Dariole de crevettes et St Jacques bisque crémée
- Petits pâtés chauds de Belley salade mélée aux noix
- Coquilles St Jacques à la bretonne



POISSONS ET FRUITS DE MER 12€

- Pavé de saumon sauce champenoise et salicornes
- Cocotte de lotte à la crème de safran
- Filet de truite au riesling
- Blanquette de la mer façon normande
- Feuilleté de St Jacques au beurre de cidre
- Blanquette de St Jacques aux girolles, crème de langoustines

VIANDES 12€

- Ballotines de volaille fermière, crème aux morilles
- Médailon de veau sauce au cidre à la forestière
- Cuisses de canard confites en civet
- Magret de canard à l'orange sauce au Grand Marnier
- Cocotte de sanglier en civet et champignons des bois
- Pavés de biche sauce grand veneur
- Cailles farcies au foie gras sauce au cognac et champignons des bois

ACCOMPAGNEMENTS 4€

- Gratin dauphinois classique ou forestier
- Flan de champignons et rosace de pommes de terre
- Gratin de cardons à la moelle ou au vieux comté
- Cocotte de marrons et champignons au porto
- Mélo de légumes anciens braisés aux herbes fraîches
- Gratin de céleri à la crème de beaufort
- Purée de potimarron et butternut confit, noisettes et champignons des bois

FROMAGES

Pièce montée aux trois fromages fourrés

petite : 12€, moyenne : 17€; grande : 25€



Boîte chaude aux fruits secs et vin du jura 20€



DESSERTS



BÛCHES 4€ / PART

- Croustillante aux trois chocolats
- Croustillante mousse vanille et cœur fruits rouges
- Croustillante praliné citron
- Croustillante chocolat et caramel au beurre salé
- Croustillante mousse lait de poule et cœur caramel
- Bûche roulée : vanille ou praliné ou deux chocolats ou orange noisette



PÂTISSERIES 3,50€

- 
- Pavlova aux fruits exotiques et coulis de framboises
 - Merveilleux aux deux chocolats
 - Tarte chouchou caramel noisette
 - Dôme croustillant au chocolat