

COQUILLAGES ET CRUSTACES

En vente directe
ou sur commande



Les Huîtres (n°3) :

Bouzigues
Marennes d'Oléron
Fines de claires
Normandes



Les fruits de mer et crustacés :

Palourdes
Violet de roche
Moules d'Espagne et Bouzigues
Crevettes
Bulots cuits
Oursins du bassin de Thau ou de Galice
Tourteaux, homards, ...

PLATEAUX DE COQUILLAGES

(à partir de 32.50 € Sur commande)



Nous vous proposons également :
caviar d'Aquitaine, truffes fraîches, tartinaïdes de
Cognac, ... Et les
Créations de notre chocolatière, confection
de ballotins de chocolats assortis,
Chocolats pur origine :
Viêt Nam, Equateur, Nouvelle Guinée



Merci de réserver

Pour les fêtes de Noël :
Avant le dimanche 20 décembre

Pour les fêtes du Nouvel An :
Avant le dimanche 27 décembre

50% d'acompte à la commande

Tél : 04 42 73 80 76

contact@pearl-restauration.com

 PEARL TRAITEUR

Découvrez notre site WEB

www.restaurantpearltraiteur.com

Lieu-dit "Grand jardin" Avenue Alonso Flores
13119 SAINT SAVOURNIN

PEARL
TRAITEUR

Collection
des fêtes

Toute l'équipe Pearl
vous souhaite
de bonnes fêtes de fin
d'année



Le Menu

34.50 € ttc
(A emporter)

Amuse bouches

Oreillettes salées au romarin

Les entrées Délices

Foie gras « Maison » mi- cuit,
Confit de piment d'Espelette, toast brioché
Et
Truite fumée des Pyrénées
Quenelle de ricotta à la ciboulette, Blinis

Le plat gourmet

Filet de chapon aux cèpes
Rates du Touquet au sel de Guérande
Et éclats de marrons
Ou

Pavé de turbot au champagne
Farandole de petits légumes glacés

Et pour les gourmands

L'Ardéchoise
Ou
La Fondante
Ou
La Pistaframboise

A la carte

Pour commencer ...

* Le quatuor d'amuse bouches (4 pièces) : 7.50 €
Tulipe de courgette, fromage frais, œufs de saumon
Verrine au foie gras, pomme granny, pain d'épices
Blinis au saumon Bio d'Ecosse, crème ciboulette
Mini Navette au jambon truffé, comté affiné

En entrée ...

* Foie gras « Maison » mi- cuit, confit de piment
d'Espelette, pain tranché (50g/p) : 125 € le kg
* Saumon frais mariné au citron, mangue et cébettes
(100g/p) : 55.00 € le kg
* Saumon fumé Bio d'Ecosse (100g/p), blinis,
quenelle de ricotta à la ciboulette : 120.00 € le kg
* Truite Fumée des Pyrénées (100g/p), blinis,
quenelle de ricotta à la ciboulette : 70.00 € le kg
* Queue de Langouste au court bouillon, mayonnaise
« Maison » citronnée : prix sur demande

Pour les gourmets ...

* Chapon de pintade fermière (Label Rouge) rôti à la
vanille, farce aux marrons : (6 p / 2 kg) : 65.00 €
* Gratin dauphinois aux cèpes (300g) : 6.50€
* Pieds paquets et pommes vapeur : 15.50 €/p
* Gambas à L'Armoricaine (4 pièces/p),
tagliatelles fraîches : 16.50 €/p
* Pavé de Turbot façon blanquette,
ravioles à la truffe : 17.50 €/p
* Filet de chapon aux cèpes et Rates du Touquet au
gros sel de Guérande, éclats de marrons : : 18.50 €/p
* Médaillon de veau aux morilles, Tagliatelles
fraîches : 19.50 €/p

Les Fromages affinés ...

Plateau de fromages (min 2p)

Comté affiné 12 mois, Brie de Meaux, Chèvre frais,
Roquefort (80g/p) : 3.5€/p

Les Bûches de notre pâtissière...

6 € la part

L'Ardéchoise

Mousse de marrons, crémeux cerises noires
décor de marrons glacés AOP,
meringue, biscuit moelleux à la châtaigne
glaçage à la crème de marrons

La Pistaframboise

Mousse de framboise, crémeux pistache
croustillant pistache, moelleux framboise
glaçage à la framboise

La Fondante

Ganache au chocolat au lait « Mékong », mousse
chocolat noir 66% « Equateur »,
biscuit moelleux chocolat
croustillant cacahuètes
glaçage miroir et cacahuètes caramélisées

