

succèschef

L'instant à savourer

Le Catalogue des Fêtes

- Valable du 16 décembre 2024 au 5 janvier 2025 -

Commandes au 07.75.74.67.36

Livraison offerte à Guilherand-Granges et alentours

Pensez à commander à l'avance !





VOTRE APÉRITIF FESTIF

PLANCHE DE CHARCUTERIES

- Saucisson sec d'Ardèche I.G.P.
- Jambon blanc fermier L.R.
- Jambon sec d'Auvergne I.G.P.
- Coppa de Parme I.G.P.
- Chorizo Ibérico
- Beurre Conviette doux A.O.P.

Pour 2 à 3 personnes : 19.90€

PLANCHE DE FROMAGES

- Tomme de vache de montagne
- Tomme de brebis
- Saint-Marcellin I.G.P.
- Yssinbleu Royal
- Figue fraîche
- Noix de Grenoble

Pour 2 à 3 personnes : 19.90€

PLANCHE APÉRITIVE

- Houmous de betterave
- Crème de champignons, graines de tournesol à tartiner
- Tartinable panais carottes à l'orientale
- Olives vertes marinées à la provençale
- Délice SuccèsChef aux tomates séchées
- Blinis pour accompagner les tartinables



Pour 4 personnes environ : 19.90€

6 PIÈCES COCKTAIL SALÉES

- 1 wrap d'agneau, houmous et noix de cajou
- 1 mini chou au sésame, farci au magret de canard fumé, confiture de figes et chantilly au curry
- 1 brochette d'œuf de caille, jambon sec et butternut caramélisé
- 1 canapé de magret de canard et tomates séchées citronnées
- 1 mini bagel jambon cru, fromage frais, figes et noix
- 1 blinis au foie gras et confit d'oignons rouges

Pour une personne : 19.90€

ASSORTIMENT COCKTAIL

- 4 mini pains bretzel, jambon blanc fermier et comté
- 4 mini wraps truite fumée, fromage frais & aneth
- 4 mini burgers poulet, sauce barbecue et chou rouge



29.90€



Tarifs indiqués en euros toutes taxes comprises



VOTRE REPAS DE NOËL

Pour les Gourmets

CHAPON-PINTADE FERMIER ENTIER À PARTAGER



Volaille fermière "Label Rouge" farcie à la forestière (champignons et noisettes), rôtie à la broche, accompagnée de pommes dauphine et butternut rôti.

Chapon-pintade entier pour 6 personnes,
À réchauffer au four traditionnel une vingtaine de minutes à 160°C

Tarif par portion : 29.90€

FILET MIGNON DE PORC, SAUCE CHAMPIGNONS

Plat en sauce,
accompagné d'un gratin dauphinois et d'une poêlée de légumes anciens.

Viande de porc I.G.P. Sud-Ouest.

À réchauffer au four traditionnel une vingtaine de minutes à 160°C

Tarif par portion : 16.90€



Pour les Gourmands

ASSORTIMENT MINI TARTELETTES



- 5 tartelettes au chocolat
- 5 tartelettes au citron
- 5 tartelettes pommes, poires, thym

24.90€

PANNA COTTA

Panna cotta, coulis de
passion, menthe fraîche

4.90€

*Nos menus sont cuisinés à Guilherand-Granges
avec des produits frais et de saison !*

Tarifs indiqués en euros toutes taxes comprises



LES COFFRETS CADEAUX

Pour se faire plaisir ou à offrir !

COFFRET 4 BIÈRES ARTISANALES "MARKUS" 33CL

15.90€



Blonde / Blanche / Ambrée / Hivernale

COFFRET 3 SOFTS ARTISANAUX "MARKUS" 33CL

12.90€



Cola / Tonic / Ginger Beer



COFFRET 5 LIMONADES 33CL

16.90€

Menthe poivrée
Framboise
Mirabelle
Lavande de la Drôme
Limonade au chocolat

COFFRETS VINS

MAISON & DOMAINES LES ALEXANDRINS

Saint Joseph (Blanc) - Millésimé
La bouteille de 75cl : 32.90€
-
Cornas (Rouge) - Millésimé
La bouteille de 75cl : 36.90€

Tarifs indiqués en euros toutes taxes comprises