

*Les Plats de fête  
de l'Épicerie*  
**DANIEL & DENISE**  
— JOSEPH VIOLA —  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

**DANIEL & DENISE**  
— JOSEPH VIOLA —  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

***Vous souhaitez  
de bonnes fêtes  
de fin d'année***

Les commandes doivent être passées 72 heures  
avant le retrait des marchandises ;  
vous pouvez contacter l'Épicerie Daniel & Denise  
par téléphone auprès de Guillaume  
au 04.78.62.78.96

Pour tout renseignement vous pouvez nous  
retrouver sur notre site internet:  
[www.danieletdenise.fr](http://www.danieletdenise.fr)

Adresse : 25 avenue Henri Barbusse  
69100 Villeurbanne



## LES ENTRÉES FROIDES

Caviar Calvisius : Tradition royale :	La Boîte de 30g .....	63€
	La boîte de 50g .....	105€
	La boîte de 100g .....	206€
	La boîte de 250g .....	504€
Caviar Calvisius : Siberian royal :	La Boîte de 30g .....	58€
	La boîte de 50g .....	97€
	La boîte de 100g .....	189,50€
	La boîte de 250g .....	464,30€
Caviar Calvisius : Oscière royal :	La Boîte de 30g .....	73,50€
	La boîte de 50g .....	122,50€
	La boîte de 100g .....	204,30€
	La boîte de 250g .....	588,50€

Les huitres fines de claire Marennes-Oléron n°2	
la ½ douzaine .....	13€
la douzaine .....	24€

Le saumon d'Ecosse Fumé au bois de hêtre par nos soins (découpe à la main) .....	70€/kg
12 mini-blinis .....	5€

La terrine de foie gras de canard cuite au naturel .....	60€ les 500gr
La terrine de foie gras de canard cuite au naturel * .....	100€ le Kg
La terrine de foie gras de canard truffée (5%) cuite au naturel .....	70€ les 500g
La terrine de foie gras de canard truffée (5%) cuite au naturel* .....	125€/Kg

\*Possibilité de commande à la tranche

## LES PÂTÉS EN CROÛTE

Le pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009) .....	65€/Kg*
Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau truffé (5%) (Champion du monde 2009) .....	78€/kg*
Le pâté en croûte à la volaille de Bresse .....	55€ /Kg*
Le Pâté en croûte à la volaille de Bresse truffé (5%) .....	63€/kg*
Le Pâté en croûte apéritif .....	37€/Kg*
L'Oreiller de la Belle Aurore. ....	88 €/Kg*

\*Possibilité de commander à la tranche ou entier

## LES PLATS

La quenelle de Brochet sauce Nantua. ....	16€ la portion
La quenelle de Brochet Truffée sauce Nantua (3% de truffe).....	22 € la portion
Le cervelas pistaché en brioche, sauce beaujolaise ≈ 200g .....	17€ la portion
Le Filet de bœuf charolais rôti, sauce périgourdine ≈ 160G .....	32€ la portion
Le paleron de veau cuit 7 heures aux marrons façon Grand-mère .....	20€ la portion
Le poulet rôti des Landes cuit avec ses pommes de terres sautées ≈ 2kg	28€ la pièce

Les Volailles de Bresse de Mme Rachel Roussel-Voisard (39), éleveuse en Bresse

La volaille de Bresse rôtie aux Morilles et à la crème. ....	24€ la portion
La volaille de Bresse rôtie aux Truffes .....	28€ la portion
La Bouchée à la reine aux ris de veau, veau, quenelle de volaille, champignons et petits oignons .....	25€ la portion

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS...

Le gratin Dauphinois. ≈ 200g .....	5€ la portion
Légumes de saison en Fricassée .....	7€ la portion
(carottes, céleris, panais et pommes de terre). ≈ 150g	
Gratin de cardons aux truffes. ≈ 150G .....	12€ la portion
Tourte de Légumes aux truffes (poireaux, carottes et pommes de terre) .....	22 €/kg

## LES SAUCES...

Sauce poivrade (pour les gibiers) .....	15€ le litre
Sauce au foie gras de canard (pour la volaille, veau et porc) .....	17€ le litre
Sauce au poivre noir (pour le bœuf, porc et veau) .....	14€ le litre
Sauce champagne (Poisson et crustacés) .....	16€ le litre
Sauce Nantua (Pour les crustacés ou poissons) .....	16€ le litre
Sauce morilles (Pour le veau, porc, bœuf et volaille) .....	19€ le litre

\*Un litre de sauce pour environ 12 à 14 personnes

## ÉGALEMENT POUR CEUX QUI VEULENT CUISINER...

Les œufs frais en coquille fermier parfumés à la truffe fraîche depuis 48 heures .....	2,20€ les 6 pièces
----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Les Truffes Fraîches Mélanosporone de Richerenche  
prix selon le cours de la semaine €/Kg

Nous avons également en vente dans les restaurants Daniel et Denise et l'Épicerie des fonds de sauce, jus et bouillon :

Bouillon de volaille naturel .....	5,80€
Jus de volaille .....	5,80€
Fond de Veau .....	5,80€
Jus d'agneau .....	5,80€

Les commandes doivent être passées 72 heures avant le retrait des marchandises à l'Épicerie Daniel & Denise par téléphone auprès de Guillaume au 04.78.62.78.96

