

*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

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 : Oscietre 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

