



# MENUS DE FÊTE

DANS LES ALPILLES

les 24, 25, 31 Décembre 2023  
et 1er Janvier 2024



**MENUS DU**

**24 DÉCEMBRE**

# DOMAINE DE VALMOURIANE

## LES BAUX-DE-PROVENCE

Restaurant Baux-Arts - Domaine de Valmouriane

### MENU DE NOËL

115.00€ par personne, hors boissons

#### DUO D'AMUSE-BOUCHES

Quenelle Risotto Parmesan

Comme un Aioli

#### ENTRÉE

Velouté de Cèpes et Butternut  
*huile et copeaux de truffes*

Ou

Croustillant de Rouget  
*crème d'avocat*

#### PLAT

Ballottine de Chapon truffée  
*copeaux de truffes, émulsion de jus de cuisson, pommes de terre grenailles confites à l'ail*

Ou

Duo de Daurade et Loup  
*purée de topinambour, poêlée forestière (champignons : giralles, pieds de mouton et cèpes)*

#### PLATEAU DE FROMAGE

Abondance, Morbier, Brie de Meaux, Banon

#### DESSERT

Bûche de Noël

Ou

Nougat glacé miel

*Option végétarienne possible pour la totalité du menu*

# L'AUPIHO

## LES BAUX-DE-PROVENCE



### 24

### *Diner*

Petits canapés festifs pour l'apéritif

Amuse-bouche

Le thon et le crabe bleu de la Méditerranée,  
batavia croquante et sauce corail  
Anjou « Clos du Frère Etienne », Château du Breuil 2020

Le homard bleu Breton, cuit à l'étuvé, aux herbes de Provence.  
Nage aux légumes du jardin  
Condrieu « La Bonnette », Domaine Rostaing 2020

Tourte de pigeon de Sarrians  
et foie gras de canard, coing, sauce salmis  
AOP Les Baux de Provence « Le Cœur », Château Romanin 2012

Glace kiwi, banane et persil

Crème de tiramisu aux spéculos,  
compotée de poires  
Tokaji Aszu 3Puttonyos, Oremus 2013

Mignardises

**180€ par personne**  
accord mets et vins : 90€ par personne

DOMAINE DE MANVILLE

# TOUTE UNE EPOQUE

## SAINT-REMY-DE-PROVENCE

### Menu de Noël

42€

Kit de bienvenue

#### Entrée

Vol au vent aux noix de saint-jacques, sauce aux crustacés

ou

Duo de foie gras maison sur toasts, salade

#### Plat principal

Suprême de chapon, gratin dauphinois, légumes

ou

Risotto aux gambas

#### Dessert

Café et gourmandises de Noël

ou

Bûche glacée

# CHEZ KAREN

## SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



### Le Menu des Fêtes

68€ sans dessert - 78€ avec dessert

### Mise en Bouche

Blinis de pomme de terre, tartare de daurade à la clémentine,  
estragon & pickles de moutarde

### Entrées

Terrine de foie gras mi-cuit, brioche toastée, chutney de fruits secs ou  
Chartreuse aux deux saumons, chantilly d'avocats et crème acidulée

### Poissons

Lotte à l'armoricaine, pomme de terre safranée et compotée de fenouil à l'anis ou  
Grosse gambas sur un risotto croustillant, crème de cèpes et edamame au lard

### Viandes

Fricassée de chapon aux morilles et vin jaune, gratin dauphinois au comté ou  
Magret de canard, mousseline de patate douce, topinambours, dattes medjoul

### Desserts

La bûche de Noël : Vanille extrême, ChoKolat ou Duo de Citron

*A réserver pour Noël jusqu'au 20/12 & pour le Réveillon jusqu'au 26/12*

# BISTROT DU BRAU À EYGALIÈRES



Célébrez les fêtes de fin d'année  
au bistrot du Brau

**24 DÉCEMBRE - DÉJEUNER & DÎNER**

80€ par personne — L'accord du sommelier : 50€ par personne

Foie Gras et Gougères

« Vol au vent » de pot au feu de bœuf & truffe noire

Bar de ligne en écaille de Saint Jacques, écrasé de  
pomme de terre & jus vert

Chapon farci aux champignons de saison, feuille à feuille  
de potimarron

Blanc-manger aux fruits exotiques, crème Anglaise

*Pour toute réservation, merci de nous contacter au [04 90 95 29 62](tel:0490952962) ou directement sur notre  
site internet [Le Bistrot du Brau](http://LeBistrotduBrau.com).*

# LE PATIO À FONTVIEILLE

## *Menu de Noël 68€*

Cannelloni de suprême de caille au foie gras, velouté aux châtaignes.

&

Transparence de sandre et saumon fumé, crème de langoustine.

&

Filet de canette en croûte de miel, jus acidulé aux airelles.

&

Brillat-savarin affiné.

&

Tartelette aux noix servie chaude, glace praliné, sauce chocolat.

NANCY BOURGUIGNON  
AU PARADOU

*Noël*

24/12

MISE EN BOUCHE

FOIE GRAS MAISON

CARPACCIO DE BAR DE LIGNE

*Agneau de lait des pyrenées*

*Rocamadour h.o.*

*Buche de Noel*

*Mignardises*

130 euros

**LE PROGRES  
À EYGALIÈRES**

*le*  
**PROGRES**  
EYGALIÈRES

*menu de fêtes*  
MENU À 45€

**VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, DÈS DE FOIE  
GRAS & HUILE DE TRUFFES**

**PAUPIETTES DE PINTADE FARCIES AUX  
GIROLLES, GRATIN DAUPHINOIS, CARDON  
& JUS CORSÉ AUX TRUFFES**

**BÛCHE AU CHOCOLAT**

**1/4 DE VIN / PERS.**

**DU VENDREDI 22/12 À MIDI JUSQU'AU 1ER/01 MIDI INCLUS  
FERMETURE LE 24/12 AU SOIR ET LE 25/12**



**MENUS DU**

**25 DÉCEMBRE**

# BISTROT DU BRAU À EYGALIÈRES



Célébrez les fêtes de fin d'année  
au bistrot du Brau

25 DÉCEMBRE - DÉJEUNER

Buffet brunch festif

45€ par personne

*Pour toute réservation, merci de nous contacter au [04 90 95 29 62](tel:0490952962) ou directement sur notre site internet [Le Bistrot du Brau](http://LeBistrotduBrau.com).*



# NANCY BOURGUIGNON

## AU PARADOU

*Noël*

*25/12/2023*

Mise en bouche

Carppaccio de Bar de Ligne

Ravioles de foie gras maison

Filet de sole Mer du Nord

Buche de Noel

Mignardises

120 euros

VOTRE TEXTE DE PARAGRAPHE



# MENUS ET TRAITEURS

# LA CUISINE DES PAPILLES

## À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

  
**PAPILLES**  
*Traiteur*

*Menu des fêtes  
24 et 31 décembre  
Sur commande uniquement*

**ENTRÉE, PLAT DESSERT : 48<sup>€</sup>/pers.  
ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT : 45<sup>€</sup>/pers.**

Pressé de volaille, foie gras de canard,  
gelée de coing, hibiscus

ou

Duo de saumon et sandre,  
cuit dans sa terrine, safran des Alpilles

&

Le Chapon désossé, farci, cuit longuement,  
ses macaronis, légumes et racines d'hiver

ou

Le Carrelet, farce fine oseille épinard,  
sa purée homardine, légumes et racines d'hiver

&

Buche chocolat banane cacahuète

ou

Buche coco citron vert litchi

Tel. 06 72 83 38 33  
[contact@la-cuisine-des-papilles.com](mailto:contact@la-cuisine-des-papilles.com)

# LA CUISINE DES PAPILLES

## À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

À la boutique  
et sur commande en décembre

Tourte Coin Coing : 48€/kg  
La coquille Saint Jacques préparée : 9€ la pièce  
Boudin blanc nature et truffé à partir de 28€/kg  
Pâté croute Cerf et Cochon 48€ kg  
Saumon fumé par nos soins : 14€ les 100 gr  
Pain surprise à partir de 26€ la pièce  
Croque à la truffe : 8€ la pièce  
Aspic saumon fumé, oeuf mollet : 6€ la pièce  
Plateaux cocktail 25 pc : 30€  
Feuilleté apéro 25 pc : 12€  
Foie Gras 15€ les 100 gr  
Caviar d'Aquitaine 67€ les 30 gr - 102€ les 50 gr  
Pain d'épices 10,50€ la pièce

Pour  
les enfants

22€

ROULÉ AU FROMAGE,  
FILET DE VOLAILLE FERMIE  
ET PÂTE À LA CRÈME,  
BUCHE

2 points de vente :

**PAPILLES :**

11 bd Victor Hugo

\*

**LA CUISINE DES PAPILLES :**

36 av. Maréchal Juin

**Saint-Rémy-de-Provence**

**Tel. 06 72 83 38 33**

**contact@la-cuisine-des-papilles.com**

# ROTISSÈRIE DES FRANGINS

## À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

### CARTE DE NOËL



RÉSERVATION  
JUSQU'AU  
17 DECEMBRE

#### Épicerie festive :

Saumon Gravelax : 75,00€/kg  
Foie gras truffé : 215,00€/kg  
Foie gras : 175,00€/kg  
Truffe fraîche (sur demande)  
Salsa tartufade : 12,00€  
Chips à la truffe 125g : 5,50€  
Chips à la truffe 40g : 3,00€



#### Accompagnements :

Gratin dauphinois truffe : 7,20€  
Gratin dauphinois cèpes : 7,20€  
Pôelé de légume oublié : 7,20€  
Pôelé de marrons : 5,00€  
Purée à la truffe : 6,90€



#### Sauce :

Sauce morille : 4,00€  
Sauce foie gras : 4,00€  
Jus de volaille thym et ail : 2,50€

#### Mise en bouche :

Plateau : 12 pièces : 36,00€  
Plateau : 24 pièces : 69,90€  
Croque truffe : 7,00€  
Mini lobster roll sauce cocktail : 7,00€

Vous retrouverez également en boutique  
toutes nos propositions habituelles.  
N'hésitez pas à nous contacter pour toute  
demande spécifique.

#### Viandes :

Mini chapon : 30,00€/kg  
Chapon : 25,00€/kg  
Poularde : 25,00€/kg  
Dinde : 25,00€/kg  
Canette : 20,00€/kg  
Chapon de Bresse : 89,00€/kg  
Poulet de Bresse : 32,00€/kg



#### Farce :

Bœuf, veau : 15,00€ par volaille  
Porc, marrons : 15,00€ par volaille

#### Agneau de Provence :

Gigot désossé roulé : 60,00€/kg  
Gigot d'agneau : 45,00€/kg  
Souris d'agneau :  
confite ou rosé : 17,00€/pièce  
Carré d'agneau : 64,00€/kg

#### Porc :

Cochon de lait entier : 39,00€/kg  
Épaule de porcelet confite :  
39,00€/kg

#### Bœuf :

Rosbeef : 49,00€/kg

#### Plats préparés :

Suprême de chapon  
sauce morille : 39,00€/kg  
Filet de loup bisque de  
langoustine : 22,00€/portion

Ne pas jeter sur la voie publique.

Avenue du 19 Mars 1962  
13210 Saint-Rémy-de-Provence

Tél. 09 75 77 65 14 / 06 01 08 46 44

