MENUS DE FÊTE

DANS LES ALPILLES

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

MENUS DU

31 DÉCEMBRE

L'AUPIHO

LES BAUX-DE-PROVENCE

31

Diner

Petits canapés festifs pour l'apéritif

Amuse-bouche

Gelée de pigeonneau, dentelles de loup cuit au sel,
petite salade de légumes du jardin
Pouilly-Vinzelles Climat « les Longeays », La Souffrandière 2020

Filets de sole de la Méditerranée cuits au beurre tomaté,
tombée de cressonnette marocaine, croûtons au parmesan et
pamplemousse. Jus d'arêtes au beurre noisette,
Glace aux oursins de Galice
Vin de France, « Odysée » Les Poëte 2019

Chou vert farci, jus de favouilles et carvi du jardin
Sartène « Le lion de Roccapina » Domaine Pero Lango 2021

Chausson de truffe noire, sauce Périgourdine
Châteauneuf du Pape « Clos de Beauvenir », Château La Nerthe 2015

Ris de veau rôtie, langoustine, panais, jus de Daube
Cornas « Les Vieilles Vignes », Alain Voge 2013

Fondue de fromage truffé, son croûton

Glace d'estragon, olives noires et fenouil

Profiterole de topinambour,
glace miel, crème de cire et clémentines d'Aureille
Muscat de Beaumes de Venise « Hommage », Domaine des Bernardins

300€ par personne
accord mets et vins : 130€ par personne

LA TABLE D'ESTOUBLON
À FONTVIEILLE

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

Dimanche 31 décembre 2023

Menu imaginé par notre chef exécutif, **Emmanuel De Oliveira**
250 euros/personne

Menu enfant - jusqu'à 10 ans inclus : entrée, poisson, viande, dessert : – 100 euros

CANAPÉS

Pomme à l'encre de seiche, tarama de cabillaud, œufs de hareng fumé
Cuttlefish inked potato, cod tarama, smoked herring eggs

Tartelette de topinambour à la truffe noire du Massif d'Uchaux,
mousse de cèpes sauvages, poudre de trompettes de la mort
Jerusalem artichoke tartlet with black truffle from Uchaux,
porcini mushrooms mousse, black trumpets powder

Beurre d'Huile d'Olive d'Estoublon AOP aux herbes aromatiques
Estoublon olive oil and aromatic herbs butter

LA TABLE D'ESTOUBLON
À FONTVIEILLE

MENU

Bouillon Umami de bonite de Méditerranée, minestrone de légumes
du potager d'Estoublon à la truffe noire du Massif d'Uchaux
Mediterranean bonito Umami broth, minestrone of vegetable
from Estoublon garden, black truffle from Uchaux

•

Saint-Jacques d'Erquy en carpaccio, Huile d'Olive d'Estoublon parfumée au kalamansi,
yuzu, citron caviar et salicorne
Scallops carpaccio, Estoublon olive oil flavoured with kalamansi, yuzu, finger lime and samphire

Marbré de foie gras mi-cuit à l'artichaut,
marmelade de truffe noire du Massif d'Uchaux, jus de volaille truffé
Semi-cooked foie gras with artichoke, black truffle from Uchaux marmalade, truffled juice

•

Homard bleu de Bretagne, salsifis rôtis au beurre demi-sel, jus de carcasse
Blue lobster from Brittany, roasted salsify with salted butter, cooking juice

Volaille de Bresse contisée à la truffe noire du Massif d'Uchaux,
cuisse pressée croustillante, topinambours, jus de viande tourbé
Bresse poultry with black truffle from Uchaux, crispy poultry leg,
Jerusalem artichokes, peated meat juice

•

Fraîcheur de pomme verte à l'aneth du potager d'Estoublon, yuzu et noisettes
Green apple with dill from Estoublon vegetable garden, yuzu and hazelnuts

•

Sphère de chocolat noir fumé 70%, mousse lactée,
praliné à la truffe noire du massif d'Uchaux, glace à l'ail noir
Smoked dark chocolate sphere, milky mousse, black truffle from Uchaux praline, black garlic ice cream

•

Granité rose et Roseblood d'Estoublon
Rose and Roseblood granita

Truffe à la liqueur de whisky
Whisky liqueur flavoured chocolate

Madeleine marron glacé, marmelade de clémentine
Marron glacé madeleine, clementine marmalade

LE PATIO

À FONTVIEILLE

Menu Saint Sylvestre 90€

Pastilla de chevreuil confit, velouté aux cèpes.

&

Filet de turbo meunière, sauce champagne grand cru et poutargue.

&

Suprême de volaille fermière farcie aux truffes, pain perdu aux fruits sec et flan de foie gras.

&

Le brillat-savarin truffé par nos soins.

&

Trilogie de macarons aux parfums d'automne.

NANCY BOURGUIGNON

AU PARADOU

Nancy Bourguignon

DÎNER DU 31/12

Mise en bouche

–

Duo de Saint Jaques de Plongée
Port en Bessin

–

Ravioles de Langoustines de nos cotes

–

Turbot Sauvage de la Mer du Nord
Beurre Blanc poivres

–

Volaille Fermière sauce Albufera

–

Vacherin Maison Bordier

–

Douceur aux agrumes

–

L'écrin au Chocolat

–

Mignardises

195€

LES COCOTTES

À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

CARTE DU NOUVEL AN

ENTRÉES.....22€

• Foie gras maison, pain toasté viennois, gelée et chutney de mangue.

• Saumon fumé par nos soins, espuma aneth, blinis et tobiko wasabi.

• Demi homard mayonnaise, salade de fenouil et passe pierre à l'huile de noisette et vieux balsamique.

• Œuf cocotte à la truffe d'hiver, mouillette à l'huile de truffe et copeaux champignons.

PLATS.....35€

• Suprême de chapon farci aux morilles, jus de poulet rôti, jeunes pousses épinard, pommes duchesses.

• Noix de Saint-Jacques juste snackées, émulsion safran, mousseline potimarron à l´huile de noisette, cubes polenta.

• Filet de bœuf fumé au foin, sauce au poivre Sichuan, purée de patates douces et palets rôti.

• Filet de turbot, sauce américaine, risotto encre de seiche, panais confit.

DESSERT.....12€

• Pâtisseries de chez Meinado présentées en vitrines

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

BISTROT DES ALPILLES

À SAINT-REMY-DE-PROVENCE

Menu

SAINT SYLVESTRE

2023

85 €

ASSIETTE APERITIVE

Mini tartelette à la tomate et au chèvre
Feuilleté de champignons
Maki au saumon

ENTREE

Lotte fumée, caviar “Kaviari”, blinis et crème fouettée au yuzu

PLATS

Coquille St Jacques et homard accompagnés de potimarron et d'une émulsion au champagne

Médaillon de veau accompagné de patate douce à la truffe et d'angélique confite “Lilamand”

FROMAGE

Brie de Meaux truffé

DESSERT

Café gourmand

uniquement sur réservation au 04 90 92 09 17

LE PROGRES

À EYGALIÈRES

BISTROT DU BRAU
À EYGALIÈRES

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

31 DÉCEMBRE - DÉJEUNER & DINER

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

Foie Gras, Huitre glacée à la pomme Verte

Pressé de saumon fumé à l'Anguille, condiment agrumes

Saint Jacques comtisés à la truffe noire, jus de barde & légumes racines en déclinaison

Koulibiak de volaille fermière, sauce poulette

Vacherin au marron glacé, glace à la crème de mascarpone

Pour toute réservation, merci de nous contacter au 04 90 95 29 62 ou directement sur notre site internet Le Bistrot du Brau.

Pour toute réservation, merci de nous contacter au 04 90 95 29 62 ou directement sur notre site internet Le Bistrot du Brau.

AU COIN DES AMIS

À FONTVIEILLE

Menu

DU 31 DÉCEMBRE

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

59€TTC PAR PERSONNE

APÉRITIF

Kir Breton

Toast de pain d'épice au foie gras

ENTRÉE

Tartinade de pain de seigle fromage frais ail fines herbes julienne d'avocat tranche de saumon fumée sur lit de salade Mesclun

PLAT

La Galette du Chef

Galette de sarrasin façon suprême de poulet fermier sauce aux morilles

FROMAGE

Assiette fromagère

DESSERT

Brochette festive mi fruit de saison mi roulé de crêpes et son ramequin de nutella

2 coupes de champagne

Ambiance Musicale

SOUS LES MICOCOULIERS

À EYGALIÈRES

Menu St Sylvestre

Menu suivant sa couleur , servi à l'ensemble de la table

Menu en 5 temps : 85€ Menu en 7 temps : 115€

La Patience (amuse-bouche)

Consommé de Crustacés
Royale de Homard, caviar de Hareng

Foie Gras de canard

Terrine à la lyonnaise Topinambour
Brioche toastée chutney de coing

Langoustine / Truffes

Agnolottis farcis, sabayon beurre noisette
Jus de carapaces corsé

Le Cerf

Poêlée en médaillon, sauce Poivrade Grand veneur
condiment mûre, mille feuilles céleri-rave sarrazin

Fromage

Brillat-savarin à la Truffe, Bouquet de mache

Laitières

Lacté crémeux pomme/poire compotée
meringue au Pollen d'abeille sésame noir

Tout chocolat

Sous l'idée de feuille chocolat d'hiver,
Sablé châtaigne/crémeux chocolat pur caraïbe,
Glace Whisky sarrazin

Merci de nous signaler vos allergies ou vos intolérances.

CHEZ KAREN L'ÉPICURIEUSE

À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

CHEZ KAREN
L'ÉPICURIEUSE

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 fuits 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

MENUS DU

1 JANVIER

DOMAINE DE VALMOURIANE

AUX BAUX-DE-PROVENCE

Restaurant Baux-Arts - Domaine de Valmouriane

MENU NOUVEL AN

135.00€ par personne, hors boissons

TRIO D'AMUSES-BOUCHES

Fallafel et crème de citron

Croquant au chèvre miel et amande

Chaud froid de butternut comme une crème brûlée

ENTRÉE

Foie gras maison
pain d'épice toasté, chutney framboise coing

Ou

Tataki de thon

PLAT

Trio de la mer : médaillon de daurade, loup et rouget en filet
déclinaison de romanesco, sauce verveine citronnelle

Ou

Carré d'agneau en 2 cuissons
jardinière de légumes

PRÉ-DESSERT

Negroni givré, zest de citron vert et orange

Ou

Chèvre chaud tiède aux 3 poivres et herbes de Provence

DESSERT

Bûche glacée
3 saveurs

Ou

Le « Snowphips », cocktail chaud de notre barman Philippe
glace caramel beurre salé, lait de coco et cannelle

Option végétarienne possible pour la totalité du menu

LE PATIO

À FONTVIEILLE

Menu du jour de l'An 70€

PLATS

Le foie gras de canard, cœur aux mendiants.

&

Mousseline de chapon farcie aux écrevisses et son velouté.

&

Canon de chevreuil confit, jus acidulé aux myrtilles.

&

Brillat-savarin truffé par nos soins.

&

Moelleux à l'ananas et romarin, velouté glacé au lait de coco.

NANCY BOURGUIGNON

AU PARADOU

Nancy Bourguignon

Menu du Jour de l'An

01/01

Mise en bouche

–

Biscuit de Foie Gras
Lentilles Vertes du Puy AOC

–

Vol au Vent
Volaille et *Ris de Veau*

–

Filet de Boeuf Siementhal
Poivre vert de Madagascar

–

Sélection de fromages de la maison Bordier

–

Douceur aux agrumes

–

Mignardises

135€

LES COCOTTES

À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

CARTE DU NOUVEL AN

ENTRÉES.....22€

• Foie gras maison, pain toasté viennois, gelée et chutney de mangue.

• Saumon fumé par nos soins, espuma aneth, blinis et tobiko wasabi.

• Demi homard mayonnaise, salade de fenouil et passe pierre à l'huile de noisette et vieux balsamique.

• Œuf cocotte à la truffe d'hiver, mouillette à l'huile de truffe et copeaux champignons.

PLATS.....35€

• Suprême de chapon farci aux morilles, jus de poulet rôti, jeunes pousses épinard, pommes duchesses.

• Noix de Saint-Jacques juste snackées, émulsion safran, mousseline potimarron à l´huile de noisette, cubes polenta.

• Filet de bœuf fumé au foin, sauce au poivre Sichuan, purée de patates douces et palets rôti.

• Filet de turbot, sauce américaine, risotto encre de seiche, panais confit.

DESSERT.....12€

• Pâtisseries de chez Meinado présentées en vitrines

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

BISTROT DU BRAU

À EYGALIERES

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

1 ER JANVIER - DÉJEUNER

Buffet brunch festif

45€ par personne

Pour toute réservation, merci de nous contacter au 04 90 95 29 62 ou directement sur notre site internet Le Bistrot du Brau.

BRASSERIE DU COMMERCE

À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Menu fête fin d'année
38.90 €

Entrée à la carte 19.90 €
Plat à la carte 26.90 €

Assiette de foie gras,
son chutney et pain d'épices
ou
Planche de poissons fumés,
crème acidulée à la ciboulette et brioche.

Gibier du moment en civet
aux baies...
ou
Filet de St Pierre crème de St Jacques.

Les plats sont accompagnés de garniture du moment.

Cafè ou thé gourmand.

Bonne fêtes de fin d'année.
Brasserie du commerce 22 place de la république
13210 st Remy de Provence 04-90-92-09-95

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€/pers.
ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT : 45€/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

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 FERMIÈ 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

ROTISSERIE 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 fraiche (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