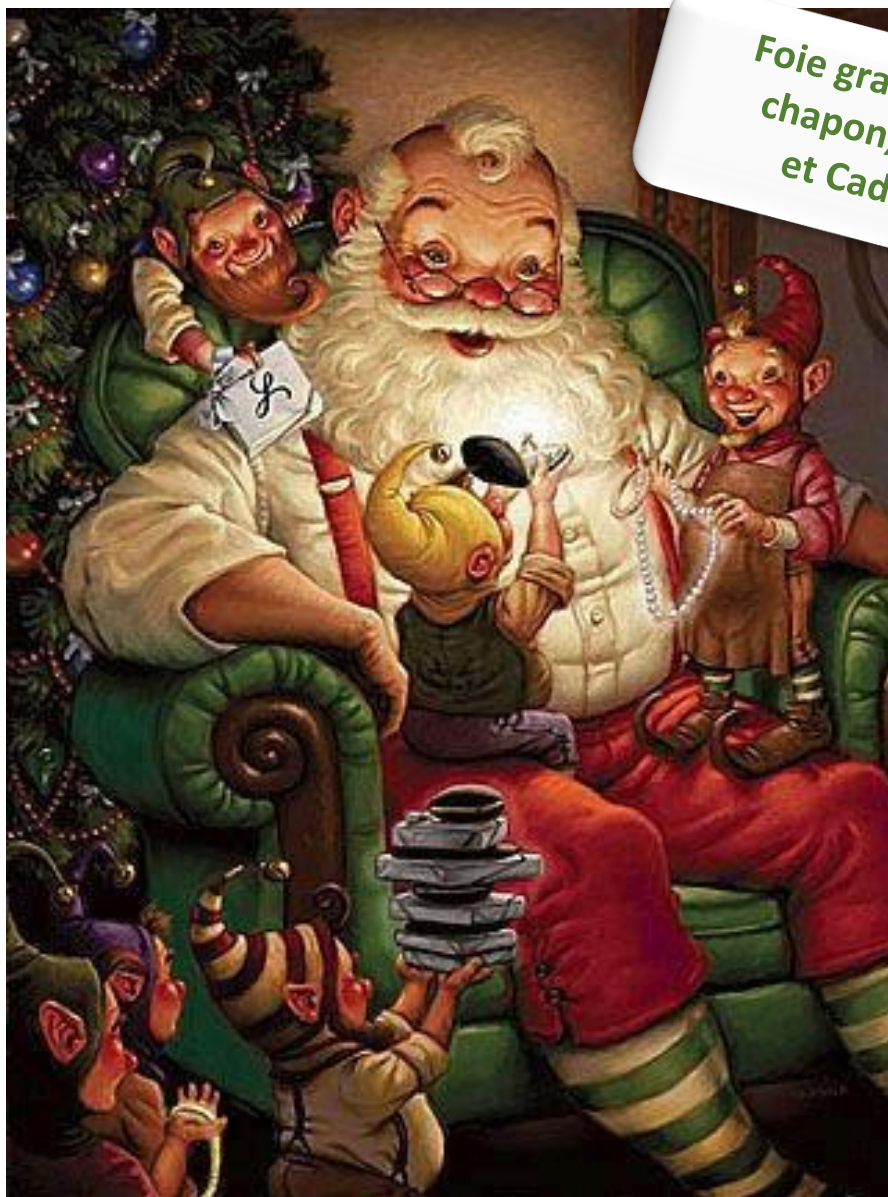


# NOËL A EMPORTER

PAR JULIEN ALLANO



© autourdelamagiedenoeel

## Quand ?

Du 17 décembre au 1<sup>er</sup> janvier,  
sur commande 24h à l'avance.

## Comment ?

par téléphone au  
**04.75.00.01.01**  
Ou par email  
[info@chapouton.com](mailto:info@chapouton.com)

## Où ?

Point de collecte 200 route de  
Montélimar, 26230 Grignan  
de 10h à 20h.

# Noël à emporter

## Les entrées

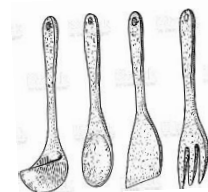
- Foie gras mi-cuit aux douces épices, 200g. 4 personnes environ 27€  
**soit par personne : 50g; 6,75€**
- Cœur de saumon fumé par nos soins, 200g, non tranché. 4 personnes environ 21€  
**soit par personne : 50g; 5,25€**  
Allergènes : poisson
- Tourte de canard au foie gras, 750g minimum. 6 personnes environ 68€  
**soit par personne : 125g; 11,33€**  
Allergènes : gluten, lactose, céleri, sulfites, œuf

## Les plats

- Queue de langouste flambée au cognac, cuisinée à la Provençale 24€  
A l'unité (200g minimum le plat)  
Allergènes : fruits de mer, gluten, céleri, sulfites
- Bœuf Wellington (à cuire pour préserver la qualité), 1kg minimum. 4 personnes 89€  
**soit par personne : 250g; 22,25€**  
Allergènes : gluten, lactose, œuf
- Chapon farci, champignons et châtaignes, 3kg minimum. 6 personnes environ 138€  
**soit par personne 23€**  
Allergènes : gluten, lactose, œuf, céleri
- Risotto d'épeautre aux champignons sylvestres, parmesan, par 100g 9€  
Pour accompagner une viande ou un poisson, le Chef vous recommande 100g par personne  
En plat, le Chef vous conseille 200g par personne  
Allergènes : gluten, lactose
- Mijoté de légumes d'hiver à la châtaigne, par 100g 7€  
Pour accompagner une viande ou un poisson, le Chef vous recommande 100g par personne  
En plat, le Chef vous conseille 200g par personne  
Allergènes : céleri, lactose



**OPTION : Achetez votre truffe, à choisir sur place, à partir de 10€**



## Les bûches de Noël

- Bûche glacée façon Bounty  
Glace noix de coco, glace chocolat, croustillant chocolat noir et noix de coco râpée
- Bûche glacée « Saveurs d'enfance »  
Glace vanille, glace spéculoos avec brisures, cœur caramel tendre, biscuit Joconde aux amandes de Monsieur LAUZIER
- Bûche gourmande  
Mousse au lait à la fève Tonka, cœur crémeux café-Tonka, biscuit aux amandes et au chocolat imbibé de café aromatisé, ganache montée au chocolat blanc et à la fève Tonka
- Bûche « légèreté »  
Mousse aux marrons, biscuit aux brisures de marrons et au citron confit, crémeux aux agrumes, croustillant praliné chocolat feuillantine

4 personnes : 18€  
6 personnes : 27€  
8 personnes : 36€

**POUR COMMANDER**  
04.75.00.01.01 ou [info@chapouton.com](mailto:info@chapouton.com)  
Du 17/12 au 01/01, sur commande 24h à l'avance