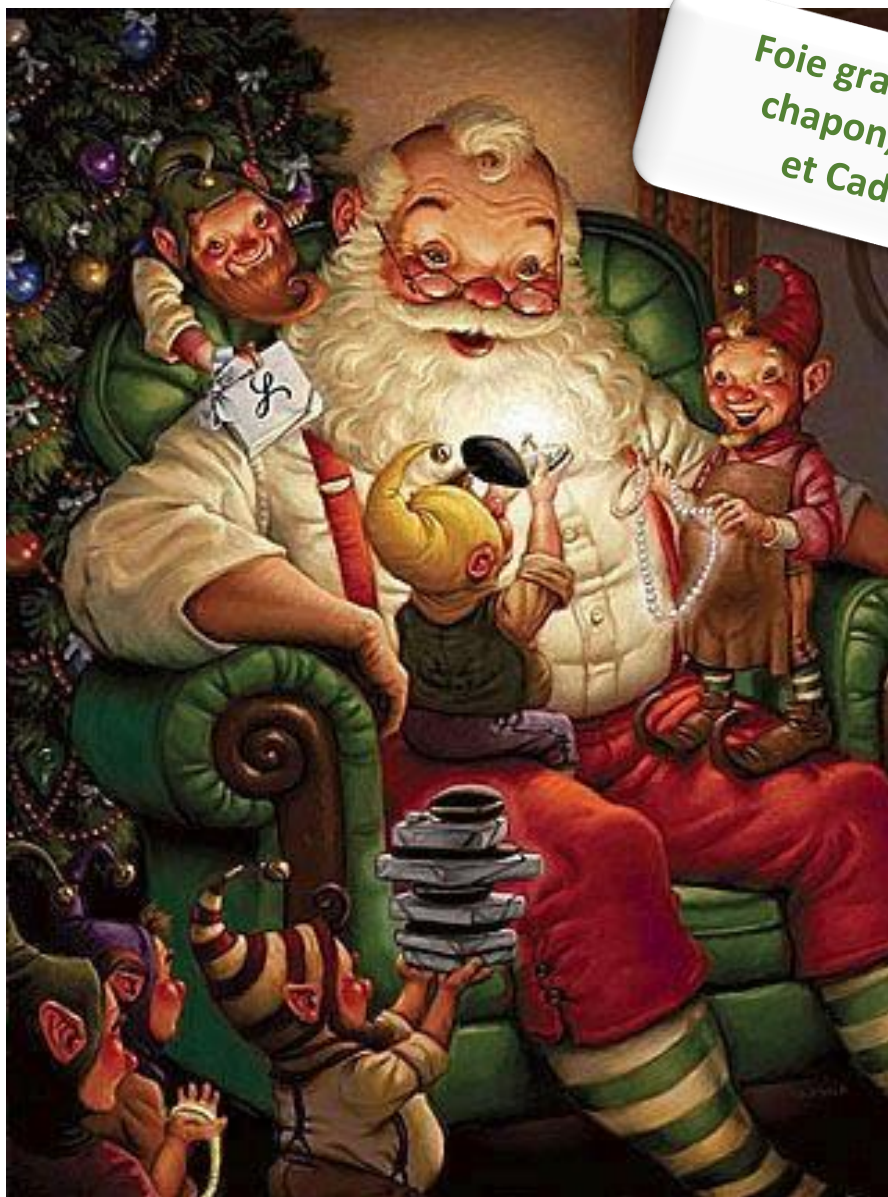


NOËL A EMPORTER

PAR JULIEN ALLANO



© autourdelamagiedenoeel

Quand ?

Du 17 décembre au 1^{er} janvier,
sur commande 24h à l'avance.

Comment ?

par téléphone au
04.75.00.01.01
Ou par email
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

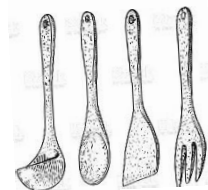
Bœuf Wellington (à cuire pour préserver la qualité), 1kg minimum. 4 personnes 89€
soit par personne : 250g; 22,25€
Allergènes : gluten, lactose, œuf

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
Du 17/12 au 01/01, sur commande 24h à l'avance

Faites plaisir !

Bons cadeaux et assortiments gourmands

Bons cadeaux

A la carte, en quelques clics et à partir de 20€

[En ligne directement](#) ou par téléphone

Assortiments gourmands

En click&collect mais aussi en livraison [via la commande en ligne!](#)

Nous avons sélectionné pour vous des produits de qualité, autour du chocolat, des tartines, du nougat, des olives, de la lavande, du vin... et bien plus encore.

Pour commander

par téléphone **04.75.00.01.01** ou par email à info@chapouton.com

Côté Cave

Malin ! les prix sont ceux du vigneron !

Champagne (75cl)

Art Déco, Maison Collet

39,00€

Vin à la bouteille (75cl)

Tous les vins sont issus de l'Appellation Grignan-les-Adhémar.

Ils sont proposés au même tarif que chez le vigneron.

Blanc

Domaine Almorik, Charme et séduction, 2018	9,50€
Domaine Aubert, Le Devoy, 2019	4,60€
Château Bizard, Blanc d'amour, 2019	9,00€
Château Bizard, Blanc de charme, 2019	17,00€
Domaine Bonetto-Fabrol, Heritage, 2019	12,80€
Cave Cellier des Templiers, Grignandises, 2019	5,60€
Domaine du Chardon Bleu, Chant du Lez, 2019	8,50€
Domaine la Croix Chabrière, Fleur de viognier, 2019	8,00€
Domaine Ferrotin, Termeny, 2019	7,00€
Domaine de Grangeneuve, Dames Blanches, 2019	9,50€
Domaine de Montine, Gourmandises, 2019	8,00€
Domaine de Montine, Viognier, 2019	10,00€
Château de la Robine, Mille Écus d'Or, 2019	9,00€
Domaine des Rosier, Bergère des viogniers, 2018	9,80€
Domaine des Rosier, Blanc plaisir, 2018	6,50€
Domaine Rozel, Demoiselles, 2019	15,00€
Domaine Rozel, Temps de Vivre, 2019	9,50€
Domaine Rozel, Perle de Viognier, 2019	10,50€
Domaine Saint Guéry, Payenne, 2019	9,10€
Domaine Saint Luc, Laurine, 2018	12,00€
Domaine du Serre des Vignes, Perraches, 2019	8,00€
Domaine du Serre des Vignes, Loulys, 2019	11,00€
Cave la Suzienne, Lutin, 2018	6,00€
Cave la Suzienne, Médicis, 2018	9,50€

Bière la Vieille Mule (Poët-Laval -26) – 33cl

Blonde	3,50€
Blanche	3,50€
Ambrée	3,50€
IPA	3,50€



Rouge

Domaine Almorice, Terre des Sages, 2019	9,50€
Domaine Almorice, Charme et Séduction, 2019	12,00€
Domaine Aubert, Le Devoy, 2014	7,00€
Domaine Aubert, Le Devoy, 2015	4,50€
Domaine Aubert, Le Devoy, 2018	4,10€
Domaine Baron d'Escalin, Esprit d'Escalin, 2015	10,20€
Domaine Baron d'Escalin, Domaine d'Escalin, 2013	15,60€
Domaine Baron d'Escalin, Vergobbi, 2015	7,50€
Château Bizard, Montagne de Raucoule, 2017	10,00€
Château Bizard, Serre de Courrent, 2017	16,00€
Château Bizard, Cuvée 1862, 2015	35,00€
Domaine Bonetto-Fabrol, Colombier, 2019	8,50€
Domaine Bonetto-Fabrol, Héritage, 2019	12,80€
Domaine Bonetto-Fabrol, Vieilles Vignes, 2018	11,50€
Cave Cellier des Templiers, Grignandises, 2019	5,10€
Cave Cellier des Templiers, Diamant noir, 2018	7,20€
Château la Croix Chabrière, Cuvée Privilège, 2017	9,00€
Domaine le Dôme d'Elyssas, le Dôme, 2017	6,50€
Domaine le Dôme d'Elyssas, les Echirouses, 2017	7,50€
Domaine le Dôme d'Elyssas, Cuvée Héritage, 2017	9,50€
Domaine le Dôme d'Elyssas, les Douelles par Clémentine, 2017	11,50€
Domaine Ferrotin, Vieilles Vignes, 2017	8,20€
Domaine Ferrotin, Temeny, 2018	7,00€
Domaine de Grangeneuve, Terre d'épices, 2018	13,50€
Domaine de Grangeneuve, Truffières, 2018	15,00€
Domaine de Grangeneuve, Vieilles Vignes, 2017	10,00€
Domaine de la Grange Verte, Tentation de la Marquise, 2017	8,50€
Domaine de Montine, Emotion, 2018	10,00€
Domaine de Montine, Secret de Terroir, 2018	8,00€
Château de la Robine, Les Pies Curieuses, 2018 ou 2019	8,00€
Château de la Robine, Comme un Roman, 2019	13,00€
Domaine des Rosier, Cuvée Paul, 2018	8,80€
Domaine des Rosier, Noir de Truffe, 2017	12,00€
Domaine des Rosier, Terre de Cœur, 2017	11,00€
Domaine Rozel, Alayx, 2017	8,50€
Domaine Rozel, Vieilles Vignes, 2019	12,00€
Domaine Saint Guéry, Garigon, 2018	8,10€
Domaine Saint Guéry, Serre blanc, 2015	10,10€
Domaine Saint Luc, Emiliane, 2016	9,00€
Domaine Saint Luc, Tradition, 2018	8,00€
Domaine du Serre des Vignes, Pure Quintessence, 2019	11,00€
Domaine du Serre des Vignes, Secret de Syrah, 2018	10,00€
Cave la Suzienne, Pur, 2018	7,50€

Nature

Julien, le Chef de cuisine, concocte ses plats à partir des produits frais d'ici, présentés en emballages recyclables (carton) et recyclés (plastique). Cédric, le Chef Pâtissier, propose certains de ses desserts dans des verres personnalisés, fabriqués en France, à collectionner. Pique-nique ? Sélectionnez nos couverts en amidon de maïs.

Conservation

Nos plats sont produits et se consomment impérativement le jour-même.

Si vous ne consommez pas votre commande dans les 30 minutes suivant la collecte, conservez-la aussitôt au réfrigérateur.

Tous nos prix s'entendent taxes comprises.

Tous nos plats sont faits maison.

Origine de nos viandes : France



Autres Gourmandises

Le Chef Pâtissier prépare sur simple demande une pâtisserie à partager pour un anniversaire, ou juste le plaisir... Sur commande, au plus tard 48 heures à l'avance.

Les classiques

Duo chocolat

Biscuit sacher chocolat-amande, mousse chocolat noir, cœur chocolat blanc

Entremets fruits rouges

Biscuit dacquoise, mousse mascarpone vanille, cœur fruits rouges

Entremets exotique

Biscuit joconde, mousse fruits exotiques, cœur aux fruits rouges

Plume

Sablé breton, mousse citron, cœur crémeux au thé Anastasia

Les traditionnels

Saint Honoré

Pâte sucrée aux amandes de Monsieur LAUZIER, choux avec craquelin, crème pâtissière à la vanille

Paris Brest

Pâte à choux croustillante, crème pralinée, praliné pur et amandes caramélisées

Forêt noire (taille unique 8 personnes)

Biscuit sacher chocolat-amande, cœur ganache et pulpe de cerise, compotée de griottes et mousse au mascarpone aromatisée au kirsch

4 personnes : 18 euros

6 personnes : 27 euros

8 personnes : 36 euros

10 personnes : 45 euros

Les tartes

Tarte au citron meringuée

Pâte sucrée aux amandes de Monsieur LAUZIER, crème au citron, meringue italienne dorée

Tarte aux fruits

A composer selon vos envies, base pâte sucrée aux amandes de Monsieur LAUZIER

4 personnes : 16 euros

6 personnes : 24 euros

8 personnes : 30 euros

10 personnes : 40 euros

Pour commander

par téléphone **04.75.00.01.01** ou par email à info@chapouton.com

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS :

Céréales contenant du gluten (ex. : blé, seigle, orge...)

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coques (ex. : amandes, noisettes, noix...)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produit à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites (en certaine quantité)

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques