

EN CETTE FIN D'ANNÉE, MARIE & OLIVIER
VONT PRENDRE SOIN DE VOS ASSIETTES !



La petite auberge by Marie & Olivier

vous présente sa carte de plats à emporter
pour les fêtes de fin d'année 2021.

1, La templerie
35133 La Chapelle Janson

02.99.95.27.03

contact@lapetiteaubergefougeres.fr
www.lapetiteaubergefougeres.fr

Apéritifs

Assortiment apéritif: 4 pièces par personne 6€

- Quenelle de homard, roquette au citron vert
- Crèmeux de champignons au foie gras
- Pain aux graines en mille-feuille de saumon
- Velouté de courge olive, jambon des Pyrénées

Planche à partager: 1 pour 4 à 6 personnes 18€

- les charcuteries du Chenot
- & les fromages de la sélection du chef



Entrées

- Foie gras maison au kg 110€
- Foie gras maison, en gelée de fruits de la passion condiment de clémentines, pain aux graines 12€
- Noix de St-Jacques, fondue de poireaux, sarrasin au poivre de Kampot, crèmeux de melonette 14€
- Saumon confit au poivre de Sichuan, entremet de choux fleur aux agrumes 10€

Plats

- Cabillaud, jus de homard, craquant de légumes 15€
- Dodine de chapon aux fruits secs, jus de pomme cidré, gâteau de pommes de terre, topinambour et courge 18€
- Filet de bœuf, jus à la truffe, gâteau de pommes de terre, topinambour et courge 19€

Fromages

Plateaux de fromages:

- *4 pers. (3 fromages) 16€
- *6 à 8 pers. (5 fromages) 29€
- *10 à 12 pers. (6 fromages) 43€

Desserts

- Croquant praliné, chocolat noir de Tanzanie, mousse chocolat blanc 6€
- Crèmeux vanille, marron confit, chocolat au lait du Ghana, biscuit financier citron vert 8€
- Sablé breton, fruits exotiques, marmelade de mangue à la fève Tonka 8€



Menu 33€

Foie gras maison,
en gelée de fruits de la passion
condiment de clémentines, pain aux graines

Dodine de chapon aux fruits secs, jus de pomme cidré,
gâteau de pommes de terre,
topinambour et courge

Crèmeux vanille, marron confit,
chocolat au lait du Ghana, biscuit financier citron vert



Menu 39€

Foie gras maison,
en gelée de fruits de la passion
condiment de clémentines, pain aux graines

Noix de St Jacques, fondue de poireaux,
sarrasin au poivre de Kampot,
crèmeux de melonette

Dodine de chapon aux fruits secs,
jus de pomme cidré,
gâteau de pommes de terre,
topinambour et courge

Crèmeux vanille, marron confit,
chocolat au lait du Ghana,
biscuit financier citron vert

Menu enfant 8€

Nuggets de poulet maison,
pommes de terre confites

Fondant au chocolat



Facile et pratique pour vous, afin de recevoir
et profiter de vos convives en toute simplicité.
La petite auberge vous propose
une carte de plats à emporter pour les fêtes
mais aussi tout au long de l'année pour vos
repas de familles ou toutes autres occasions.

Tous nos plats sont fait MAISON
avec des PRODUITS FRAIS,
ce qui est pour nous un gage de qualité.
Pour cette raison, les commandes devront être
passées au plus tard 7 jours à l'avance.





Merci pour la confiance que
vous nous avez portée
tout au long
de cette année
encore mouvementée.

Nous vous souhaitons de passer
de très belles fêtes
de fin d'année
en famille et entre amis.

Tous nos vœux pour l'année
2022.

Marie & Olivier



1, La templerie
35133 La Chapelle Janson

contact@lapetiteaubergefougeres.fr
www.lapetiteaubergefougeres.fr

02.99.95.27.03



Ne pas jeter sur la voie publique