

Ouvert le dimanche 23 et le lundi 24 décembre et le dimanche 30 et lundi 31 décembre !

Venez Fêter Noël Chez Mauricette



Tel : 03.87.36.37.69

contact@chezmauricette.com

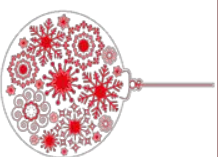
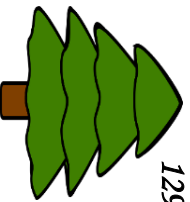


Les foies gras :

- * Plateau de foie gras 30% pour 6 personnes
45,00€
- * Bloc de foie gras de canard 30% 500g
39,80€
- * Bloc de foie gras d'oie 30% de 480g
59,00€
- * Bloc de foie gras Canard entier Mirabelle 500g
49,00€

A la coupe

- * Foie gras de canard de 30% de morceaux à la coupe
89,90€/kg
- * Foie gras de canard à la coupe
129,00€/kg



Nos intemporels :

A la truffe

- * Jambon blanc à la truffe, Mortadelle à la truffe, Boudin blanc à la truffe, Saucisson Italien à la truffe.
- * Brie truffée, Brillat savarin truffé, Pecorino truffé, Gouda truffé, Chèvre truffé.

Nos Cakes

- * Cake au foie gras et figue
- * Cake au saumon
- * Cake moelleux aux olives en robe de lard
- * Soufflé au fromage

Divers

- * Escargot la douzaine
- * Saumon de l'atlantique fumé
- * Jambon Pata Negra
- * Chorizo Pata Negra
- * Saucisson Pata Negra



Nos commandes :

- * Moelleux chapon sauce forestière aux morilles
9,00€ la part
- * Pavé de veaux aux chanterelles
8,80 € la part
- * Poularde sauce Coteaux du Layon
8,20 € la part
- * Gratin Dauphinois 200g
3,50 € la part
- * Risotto Cèpes Parmesan 220g
5,00 € la part
- * Plateau fromages (édition Noël)
- * Herisson charcuterie-fromage-tapas
À partir de 50€ pour 8 à 10 personnes



Tel : 03.87.36.37.69

Merci de bien vouloir passer vos commandes avant le 18 décembre

Mail : contact@chezmauricette.com