

LE NOËL DES CHEFS



Carte Noël 2025
Montrognon Traiteur

LA CHRISTMAS BOX.....12€

Tartare de Saint-Jacques et kiwi jaune
Foie gras en toute simplicité et fleur de sel
Pressé de chapon, glaçage crème et pointe de truffe
Tataki de thon, patate douce glacée, citronnelle
Tempura de langoustine, aïoli de bisque (chaude)
Bouchée escargot à l'ail noir (chaude)

LES ENTRÉES.....18€



Pithiviers foie gras, cèpes et pintade mi fumée, jus réduit



Chartreuse de homard, rémoulade de crabe et céleri, coulis de pomme granny

LES PLATS.....24€



Sanglier confit coeur de figues, notes de pain d'épices, pomme anna, mousseline de pommes de terre à la truffe, carotte fane glacée et jus corsé



Suprême de chapon aux morilles, sauce au vin jaune, pomme anna, mousseline de pommes de terre à la truffe, carotte fane glacée, jus corsé



Médailillon de lotte en croûte de noix aux notes d'agrumes, crémeux topinambour, beurre blanc au champagne

LES DESSERTS.....7€



Le bonnet de Noël, cœur passion cassis et mousse vanille



La bûchette chocolat Valrhona et poivre de timut

LES PLATS.....78€ / 132€

Le potimarron VGE (4 pers)

Comme une coquille St Jacques et brisure de truffe

Le Wellington (6 pers)

Bœuf charolais, champignons des bois poêlés
et sauce périgueux

LE DESSERT.....19€

La couronne de choux (6 pers)

Chocolat praliné et exotique mangue passion coco



OFFRE DE NOËL

Pour toute commande passée
avant le lundi 01 décembre,
bénéficiez de **10% de remise !**

LES FORMULES

Entrée + plat :

40,00€ TTC par personne



Entrée + plat + dessert :

45,00€ TTC par personne

INFORMATIONS & COORDONNÉES



info@le-montrognon.com

Bon de commande ci-joint

à retourner rempli par mail
avant le lundi 15 décembre



*28 Avenue d'Aubière
63800, Cournon d'Auvergne*

Retrait des commandes

Mercredi 24 décembre entre 10h et 12h,
dans nos locaux



04 73 61 30 51

Bon de Commande

CDE N°

Cde recue le :

NOM :

Chèque reçu le :

TELEPHONE :

MAIL :

PLATS À L'UNITÉ	QTÉ	TARIF	TOTAL
Christmas Box			
Pithiviers de foie gras			
Chartreuse de Homard			
Plat Lotte			
Plat Chapon			
Plat Sanglier			
Le Bonnet de Noël			
Buchette chocolat			
Potimarron VGE (4 pers)			
Wellington de bœuf (6 pers)			
Couronne de choux (6 pers)			
Foie gras maison (9,60€ les 100gr)			
Saumon gravlax (7€ les 100gr)			

FORMULES	QTÉ	TARIF	TOTAL
Formule entrée + plat *			
Formule entrée + plat + dessert *			
*Détail des formules			
Pithiviers de foie gras		Plat Sanglier	
Chartreuse de homard		Le Bonnet de Noël	
Plat Lotte		Buchette chocolat	
Plat Chapon			