MONTROGNON S'INVITE À VOTRE TABLE

CARTE DE NOËL 2026



Montrognon
Traiteur-Passion!

COMMANDE PAR MAIL : INFO@LE-MONTROGNON.COM

AVANT LE 18 DÉCEMBRE

04 73 61 30 51

RETRAIT LE 24 DÉCEMBRE ENTRE 10H ET 12H

28 AVENUE D'AUBIÈRE 63800 COURNON D'AUVERGNE

PIÈCES COCKTAIL 12€ TTC LES 6 PIÈCES

- ASPIC HOMARD
- GRAVLAX SAUMON GENTIANE
- MINI TATIN FOIE GRAS, POMME, PAIN D'ÉPICES
- TATAKI DE SANGLIER, NOISETTE, CHOCOLAT, GROSEILLES
- GYOZA ESCARGOT, AIL NOIR (PIÈCE CHAUDE)
- HUITRE CHAUDE, CONFIT ÉCHALOTE, SABAYON CHAMPAGNE (PIÈCE CHAUDE)

AU POIDS:

- FOIE GRAS MAISON : 10€ / 100GR
- SAUMON PAR NOS SOINS : 6€ / 100 GR

CHAMPAGNE:

- DEUTZ BRUT 70 CL : 49 € TTC

ENTRÉES 18€ TTC UNITÉ

FOIE GRAS MYSTÈRE AUTOUR DU MARRON ET DU CAFÉ

CEVICHE DE ST JACQUES, BAIES TIMUT, LÉGUMES D'HIVER, VINAIGRETTE CORAIL

RAVIOLE ESCARGOT, CRÉMEUX CHAMPIGNONS, ÉMULSION À L'AIL NOIR, PICKLES (À RÉCHAUFFER)



PLATS À RÉCHAUFFER 24€ TTC UNITÉ

SUPREME DE CHAPON FARCI, BEURRE DE MORILLES
GATEAU DE POMME DE TERRE AU PARMESAN ET MINIS LÉGUMES FARCIS

TOURNEDOS DE BOEUF, GLACAGE PÉRIGUEUX, COSMEQUIS DE FOIE GRAS
GATEAU DE POMME DE TERRE AU PARMESAN ET MINIS LÉGUMES FARCIS

TATIN DE BAR MI FUMÉ, POIREAUX COMBAVA ET BEURRE BLANC
LEGUMES RÔTIES ET PURÉE DE BUTTERNUT







PLAT À PARTAGER

PHITIVIERS CANARD, FOIE GRAS,
RIS DE VEAU, GASTRIQUE À LA FIGUE
GRATIN DE POMME DE TERRE AUX CÈPES

- 4 PERS : 80€
- 6 PERS : 120€



DESSERTS 7€ TTC UNITÉ

CHOCOLAT CHATAIGNE: BISCUIT CHATAIGNE, CRÉMEUX MARRON RHUM AMBRÉ, MOUSSE CHOCOLAT VALRHONA 66%

KAKI MANDARINE CITRON: KAKI ROTI, INSERT MANDARINE, MOUSSE VANILLE, PAIN D'ÉPICE

L'ARLEQUIN: MOUSSE ARLEQUIN, CRÉMEUX ORANGE SANGUINE, BISCUIT AMANDE, CROUSTILLANT DRAGÉE







FORMULES

ENTRÉE + PLAT : 40€ TTC
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 45€ TTC

-10% POUR LES COMMANDES PASSÉES AVANT LE 8 DÉCEMBRE
DATE LIMITE DE COMMANDE : 18 DECEMBRE 12H00

BON DE COMMANDE

Montrognon
Traiteur Passion !

NOM :

TÉLÉPHONE :

MAIL :

	FORMULES	QUANTITÉ	TARIF UNITAIRE	TOTAL
FORMULES	ENTRÉE + PLAT			
	ENTRÉE + PLAT + DESSERT			
	BOX : PIÈCES APÉRITIVES			
LES PETITS PLUS	FOIE GRAS MAISON		10€ / 100GR	
	SAUMON PAR NOS SOINS		6€ / 100GR	
	DEUTZ BRUT 70 CL		49 € TTC	
ENTRÉES	FOIE GRAS MYSTÈRE AUTOUR DU MARRON ET DU CAFÉ			
	CEVICHE DE ST JACQUES, BAIES TIMUT, LÉGUMES D'HIVER, VINAIGRETTE CORAIL			
	RAVIOLE ESCARGOT, CRÉMEUX CHAMPIGNONS, ÉMULSION À L'AIL NOIR, PICKLES (À RÉCHAUFFER)			
PLATS	SUPREME DE CHAPON FARCI, BEURRE DE MORILLES GATEAU DE POMME DE TERRE AU PARMESAN ET MINIS LÉGUMES FARCIS			
	TOURNEDOS DE BOEUF, GLACAGE PÉRIGUEUX, COSMEQUIS DE FOIE GRAS - GATEAU DE POMME DE TERRE AU PARMESAN ET MINIS LÉGUMES FARCIS			
	TATIN DE BAR MI FUMÉ, POIREAUX COMBAVA ET BEURRE BLANC - LEGUMES RÔTIES ET PURÉE DE BUTTERNUT			
PHITIVIERS	PHITIVIERS CANARD, FOIE GRAS, RIS DE VEAU, GASTRIQUE À LA FIGUE GRATIN DE POMME DE TERRE AUX CÈPES → 4 PERS			
	PHITIVIERS CANARD, FOIE GRAS, RIS DE VEAU, GASTRIQUE À LA FIGUE GRATIN DE POMME DE TERRE AUX CÈPES → 6 PERS			
DESSERTS	CHOCOLAT CHATAIGNE: BISCUIT CHATAIGNE, CRÉMEUX MARRON RHUM AMBRÉ, MOUSSE CHOCOLAT VALRHONA 66%			
	KAKI MANDARINE CITRON: KAKI ROTIE, INSERT MANDARINE, MOUSSE VANILLE, PAIN D'ÉPICE			
	ARLEQUIN: MOUSSE ARLEQUIN, CRÉMEUX ORANGE SANGUINE, BISCUIT AMANDE, CROUSTILLANT DRAGÉE			