



# Catalogue Noël 2024

---

Calle del Sabor vous propose cette année une vente à emporter de produits faits maison et avec beaucoup d'amour à l'occasion des fêtes de fin d'année!



Votre commande est à récupérer au restaurant au **70 Rue de la Fontaine  
Sucrée, 01170 CROZET**

**le 23 décembre de 18h à 20h ou le 24 décembre de 10h à 12h**

Le règlement s'effectuera sur place (**espèces uniquement**) au moment de récupérer votre commande.

## Apéritif

Toast de pain d'épice, chantilly au foie gras & chutney de mangue

Brochette au pruneau d'Agen, canard fumé & ananas au curry

Petit pain brioché, chair d'écrevisse crémeuse & zestes d'agrumes

Mini tarte brisée aux oignons, farce à la chair de crabe, cheam cheese & œuf de poisson

Gaufre emmental & persil, crème montée & saumon fumé

Brochette au chorizo, saint-jagues snackées & mangue au paprika

Plateau avec un assortiment de pièce cocktail **40,00 €**

Plateau pour 4 personnes avec 6 pièces par personnes

## Entrée

Sachet sous-vide

Saumon gravlax à l'aneth

260g, 4 personnes

**25,00 €**

Foie gras de canard

250g, 4 personnes

**35,00 €**

Chutney de mangue (95g) & toast brioché

4 personnes

**9,00 €**

# Plat

Barquette pour 2 personnes

Pommes grenailles rôties fleur de sel & huile de truffe,  
pommes confites

2 personnes

10,00 €

Cuisse de chapon cuite à basse température & sauce aux  
morilles au vin jaune du Jura

2 personnes (env. 200g/personne)

40,00 €

# Fromages

L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.

## Banon AOP

Emballé manuellement dans des feuilles de châtaigniers, ce petit fromage de chèvre à la texture crémeuse comblera vos convives. Charte AOP qui garantie une alimentation des chèvres issue de pâturages et de fourrages secs provenant de l'aire d'appellation géographique. Fabriqué à la fromagerie de Banon à Banon en Provence.

## Fourme d'Ambert AOP

Douce et onctueuse, c'est un incontournable du plateau de fromages et un allié de choix en cuisine. Avec sa saveur délicate, ses notes parfumées aux arômes de sous-bois et un goût tout en rondeur, la Fourme d'Ambert se démarque de tous les fromages bleus.

## Saint-Nectaire fermier AOP

Fromage très fruité car le lait provient de plusieurs troupeaux. Fabriqué par la maison Wälchli au cœur des volcans d'Auvergne.

## Brie de Meaux AOP 3/4

## Saint-Marcellin grand affinage IGP

Sélection de fromages par un Meilleur Ouvrier de France  
(Fournisseur Pomona)

Pour 4/5 personnes. Banon AOP (50g), Brie de Meaux AOP 3/4 (75g), Fourme d'Ambert AOP (75g), Saint-Marcellin grand affinage IGP (80g), St-Nectaire fermier AOP (80g)

Confit d'ananas au poivre de Penja

95g, 4/5 personnes

6,00 €

# Dessert

---

Tartelette, brunoise de mangue, praliné aux noisettes,  
ganache montée au praliné, crème montée à la vanille,  
caramel au beurre salé & noisettes caramélisées

2 personnes

12,00 €

---

# Nouvel An



Votre commande est à récupérer au restaurant au **70 Rue de la Fontaine  
Sucrée, 01170 CROZET**

**le 30 décembre de 18h à 22h ou le 31 décembre de 14h à 16h**

Le règlement s'effectuera sur place (**espèces uniquement**) au moment de récupérer votre commande.

## Apéritif

Toast de pain d'épice, chantilly au foie gras & chutney de mangue

Brochette au pruneau d'Agen, canard fumé & ananas au curry

Petit pain brioché, chair d'écrevisse crémeuse & zestes d'agrumes

Mini tarte brisée aux oignons, farce à la chair de crabe, cream cheese & œuf de poisson

Gaufre emmental & persil, crème montée & saumon fumé

Brochette au chorizo, saint-jacques snackées & mangue au paprika

Plateau avec un assortiment de pièce cocktail **40,00 €**

Plateau pour 4 personnes avec 6 pièces par personnes

## Entrée

Sachet sous-vide

Saumon gravlax à l'aneth

260g, 4 personnes

**25,00 €**

Foie gras de canard

250g, 4 personnes

**35,00 €**

Chutney de mangue (95g) & toast brioché

4 personnes

**9,00 €**

# Plat

Barquette pour 2 personnes

Pommes grenailles rôties fleur de sel & huile de truffe,  
pommes confites

2 personnes

10,00 €

Cuisse de chapon cuite à basse température & sauce aux  
morilles au vin jaune du Jura

2 personnes (env. 200g/personne)

40,00 €

# Fromages

L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.

## Banon AOP

Emballé manuellement dans des feuilles de châtaigniers, ce petit fromage de chèvre à la texture crémeuse comblera vos convives. Charte AOP qui garantie une alimentation des chèvres issue de pâturages et de fourrages secs provenant de l'aire d'appellation géographique. Fabriqué à la fromagerie de Banon à Banon en Provence.

## Fourme d'Ambert AOP

Douce et onctueuse, c'est un incontournable du plateau de fromages et un allié de choix en cuisine. Avec sa saveur délicate, ses notes parfumées aux arômes de sous-bois et un goût tout en rondeur, la Fourme d'Ambert se démarque de tous les fromages bleus.

## Saint-Nectaire fermier AOP

Fromage très fruité car le lait provient de plusieurs troupeaux. Fabriqué par la maison Wälchli au cœur des volcans d'Auvergne.

## Brie de Meaux AOP 3/4

## Saint-Marcellin grand affinage IGP

Sélection de fromages par un Meilleur Ouvrier de France  
(Fournisseur Pomona)

Pour 4/5 personnes. Banon AOP (50g), Brie de Meaux AOP 3/4 (75g), Fourme d'Ambert AOP (75g), Saint-Marcellin grand affinage IGP (80g), St-Nectaire fermier AOP (80g)

Confit d'ananas au poivre de Penja

95g, 4/5 personnes

6,00 €

# Dessert

---

Tartelette, brunoise de mangue, praliné aux noisettes,  
ganache montée au praliné, crème montée à la vanille,  
caramel au beurre salé & noisettes caramélisées

2 personnes

12,00 €