



# JOYEUSES FÊTES 2025

PLACE SAINT-SAUVEUR  
61700 LONLAY L'ABBAYE  
02.33.37.95.52

COMMANDÉ EN LIGNE SUR  
[WWW.LE-GRENIER-A-SEL.COM](http://WWW.LE-GRENIER-A-SEL.COM)

# APÉRITIF

## VERRINES

- Crème de butternut, marrons émiettés - 1,30€/pièce
- Panna cotta océane - 1,30€/pièce
  - Crevette, chair de crabe, crème fouettée au pesto - 1,30€/pièce

## MIGNARDISES

- Wrap veggie - 0,80€/pièce
- Ganache de foie gras sur pain d'épices - 0,90€/pièce
- Mini burger à l'andouille - 1,10€/pièce
- Mini cupcake salé - 0,80€/pièce

## PETITS FOURS

- Cannelé au chorizo, mini croque au saumon fumé, toast boudin blanc, accra, samoussa, mini nem - 0,70€/pièce
  - Bouchée de crevettes au curry, beignet de crevette, mini quiche saumon fumé - 1,20€/pièce

## ENTRÉES FROIDES

- Saumon fumé - 68,00€/kg
- Tataki de saumon - 52,00€/kg
- Pâté en croûte pintade & champignons - 26,00€/kg
- Terrine de Saint-Jacques et crevettes aux petits légumes - 42,00€/kg
- Foie gras de canard mi-cuit - 134,00€/kg

Retrouvez également en magasin nos ballotines, rillettes d'oie...

# ENTRÉES CHAUDES

- Tarte fine de rouget et crevettes au tartare de tomates et poivrons - 4,20€/pièce
- Bouchée de Noël, ris de veau, poulet, cèpes et foie gras - 7,20€/pièce
- Boudin blanc - 18,50€/kg
- Escargots farcis - 7,40€ la douzaine

## LES POISSONS

- Bouchée de la mer : Lotte et saumon fumé au citron vert et lait de coco - 7,20€ la part
- Coquille Saint-Jacques, lit d'endives aux pommes, crème de pommeau - 11,00€ la part
- Dos d'églefin à l'armoricaine - 9,20€ la part
- Chartreuse de truite, mousseline de potimarron, crème de brocoli - 8,90€ la part
- Filet de bar, farce aux champignons, sauce au poiré - 9,90€ la part

## GARNITURE DES POISSONS

Flan de légumes  
OU

Choucroute aux crevettes à la crème de poiré

## AUTRES SUGGESTIONS

Plateau de fruits de mer et huîtres  
Environ 25€ par personne selon composition

# LES VIANDES

- Corolle de canard, mousseline aux fruits secs, sauce à l'orange - 8,80€ la part
- Pannequet de veau confit, sauce estragon - 9,50€ la part
  - Chapon au jambon fumé et crème de truffe "façon cordon bleu" - 8,80€ la part
- Pavé de boeuf au ragoût d'escargots - 11,50€ la part
- Pavé de cerf, sauce aux oignons rouges confits - 9,50€ la part

## GARNITURE DES VIANDES

*Gratin à la normande  
ET  
Poêlée d'antan*

PENSEZ À COMMANDER DINDE, CHAPON, POULARDE, CAILLE, GIBIER, VEAU, BOEUF, AGNEAU...

Poularde fermière Label Rouge - 19,80€/kg (~2kg)  
Chapon fermier Label Rouge - 20,80€/kg (2,5 à 3,5kg)  
Dinde fermière Label Rouge - 20,80€/kg (3 à 3,5kg)  
Farce de Noël au foie gras, cèpes, marrons et foies de volaille - 18,00€/kg

## LES FROMAGES

Plateau de fromages Normands (à partir de 6 pers.) :  
Camembert, Pont L'évêque, Tomme de Passais-Villages,  
Michelot et Bleu de Saint-Jean - 3,20€/personne

**RETRAIT DES COMMANDES**  
24 DÉCEMBRE : 8H/13H - 15H/18H  
25 DÉCEMBRE : 9H/12H  
31 DÉCEMBRE : 8H/13H - 15H/18H