

**MOMENTS
GASTRONOMIQUES**
RÉVEILLONS 2025



 **APPÉTITS[®]
& ASSOCIÉS**

L'ÉCOUTE ET LE BIEN ÊTRE ASSOCIÉS

Chère Madame, cher Monsieur,

En cette fin d'année 2025, Appétits & Associés vous invite à savourer un véritable moment de fête et de gourmandise sans quitter le confort de votre maison.

Nos chefs ont imaginé pour vous des menus d'exception, inspirés par la grande cuisine et les saveurs de saison. Tout a été pensé pour que la magie du repas de réveillon s'invite chez vous : il ne vous reste plus qu'à dresser la table et réchauffer le plat principal selon nos conseils.

Que vous receviez vos proches ou que vous souhaitiez simplement vous offrir un plaisir rare, **Les Moments Gastronomiques** transforment votre repas en expérience festive et conviviale.

Ce menu est disponible du mardi 21 novembre au dimanche 1^{er} février.

Vos commandes sont à nous remettre au plus tard :

→ **Le 18 décembre** pour le réveillon de Noël

→ **Le 26 décembre** pour le réveillon du Nouvel An

Nous espérons vous accompagner une nouvelle fois pour ces instants précieux et vous adressons, chère Madame, cher Monsieur, nos vœux les plus gourmands et raffinés.

Jérôme Saglier

MENU DE RÉVEILLONS 2025

ENTRÉE

Foie gras de canard maison *et son chutney de saison*

ou

Raviole de Saint Jacques *et son bouillon Thai*

ou

Velouté de châtaignes et champignons,
tuiles de parmesan et copeaux de truffes



PLAT CHAUD

Suprême de chapon aux morilles,
poêlée hivernale

ou

Filet de bœuf sauce périgueux,
millefeuille de pommes de terre et carottes glacées

ou

Caille en crapaudine au foie gras et vin jaune
et son duo de purée (brocoli et céleri)

ou

Filet de Sandre confit au beurre blanc safrané,
risotto crémeux et poireau braisé

ou

Cari de Langouste,
pois du Cap et riz basmati (+9,30€)

FROMAGE

Brillat-Savarin *et confiture de poire*



DESSERT

Bûche Royal Croquant

*Biscuit noisette, croustillant au praliné maison,
noisettes caramélisées & mousse au chocolat noir*

ou

La Réunionnaise

*Croustillant coco, confit d'ananas Victoria
et mousse à la vanille bourbon*

ou

Bûche La Comice

*Génoise amande, croustillant, confit de poire Comice,
mousse à la Vanille*



58€ par convive

Pour commander :
01 70 611 960



PLAISIRS INDIVIDUELS

MISES EN BOUCHE

Pièces à réchauffer (20 pcs) 40€

*Cheeseburger, Cromesquis au pied de cochon,
Vol au vent aux champignons, Feuilletée à l'ail des ours.*

Pièces froides (20 pcs) 42€

*Cuillère de foie gras et pommes caramélisées,
Pâté croûte cocktail, Tataki de Saumon,
Savarin à l'encre de seiche et œuf de caille.*



PRODUITS D'EXCEPTIONS

| | |
|---|---------|
| Foie Gras de canard maison | 160€/kg |
| Bouchée au ris de veau et morilles | 12€/pce |
| Saumon fumé maison | 85€/kg |
| Coquille de Homard Bleu de Bretagne | 85€/kg |
| Demi-langouste parisienne | 41€/pce |
| Coquille Saint Jacques | 15€/pce |
| Escargots de Bourgogne | 15€/dz |



BÛCHES* *(Détail dans le menu)

| | |
|-------------------|-----|
| 2 personnes | 15€ |
| 4 personnes | 30€ |
| 6 personnes | 45€ |
| 8 personnes | 60€ |

CONDITIONS DE VENTES

TARIFS ET FRAIS DE LIVRAISON

- Les prix mentionnés sont TTC. Des frais de livraison viennent s'ajouter à ceux-ci.
- Les frais de livraison sont de :
 - 28€ entre 09:00 et 17:00 du mardi au vendredi.
 - 35€ tous les jours ouvrés après 17:00 ainsi que le samedi.
 - 48€ les 24 et 31 décembre.
- Ces frais de livraison s'appliquent aux commandes jusqu'à 10 convives. Au-delà de 10 convives, nous vous invitons à nous consulter.
- Cette prestation n'ouvre pas droit au crédit d'impôt.

COMMANDE & LIVRAISON

- Notre prestation s'adresse exclusivement à une clientèle de particuliers à domicile.
- Aucune livraison n'aura lieu le 25 décembre et 1^{er} janvier.
- Date limite des commandes : le 18 décembre pour le 24 décembre et le 26 décembre pour le 31 décembre.
- Les commandes doivent être confirmées au minimum avant la date limite des commandes et accompagnées de la totalité du règlement.
- Des boissons (*nous consulter*) peuvent être livrées uniquement en accompagnement d'un repas.

LIVRAISON À DOMICILE

- La livraison est effectuée en véhicule frigorifique le jour de consommation.
- Un créneau horaire sera convenu avec le client. Il est de la responsabilité du client de communiquer toutes les informations utiles à la livraison (*adresse, code d'accès...*) et d'être présent au moment convenu.
- En cas d'absence, Appétits & Associés essaiera sans le garantir d'effectuer une nouvelle livraison qui sera facturée.

MODIFICATION /ANNULATION DE COMMANDE

Le client peut modifier ou annuler sa commande au plus tard 9 jours avant la date de livraison de cette même commande et cela par téléphone, fax ou courriel. À défaut, les repas seront facturés.

Contactez-nous par téléphone

01 70 611 960

(prix d'un appel local)



Ou par courriel
bonjour@appetits-associes.fr



Consultez notre site
www.appetits-associes.fr



 **APPÉTITS[®]
& ASSOCIÉS**

L'ÉCOUTE ET LE BIEN ÊTRE ASSOCIÉS