



CARTE
des Fêtes



Maison

GC

Corbel



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

13 RUE BOSSUET - 56890 SAINT-AVÉ
02 97 47 48 59 - maison.corbel@orange.fr

www.maisoncorbel.com



Cocktail et Apéritif

Assortiment de 48 canapés fraîcheur.....	60.00 € le plateau
Assortiment de 45 réductions salées chaudes.....	60.00 € le plateau
Mini bouchée à la reine (le plateau de 12 pièces).....	15.00 € le plateau
Mini coquille st jacques (plateaux de 12 pièce).....	15.00 € le plateau
Mini boudin blanc cocktail.....	24.00 € le kg
Mini saucisse de francfort.....	24.00 € le kg
Pain surprise charcutier.....	28.00 € la pièce
Pain surprise mixte.....	29.00 € la pièce



Les Entrées Froides Maison

Verrine de saumon et fromage blanc au pesto.....	4.40 € la pièce
Verrine de st jacques.....	4.40 € la pièce
Emietté de saumon au bavarois d'asperges.....	4.80 € la pièce
Tiramisu de grosses crevettes.....	4.80 € la pièce
Tartare de saumons au gingembre et sésame, sauce soja vinaigre de riz.....	4.80 € la pièce
Crèmeux de langoustine sur financier au crabe.....	5.80 € la pièce
Compressé de foie gras miroir mangue.....	6.80 € la pièce
Terrine aux deux poissons et médaillon de saumon.....	29.00 € le kg
Terrine de st jacques au fumet de crustacés.....	33.90 € le kg
Saumon Gravelax.....	65.00 € le kg
Saumon fumé d'Écosse label rouge.....	85.00 € le kg
Foie gras de canard mi-cuit.....	115.00 € le kg

Les Entrées Chaudes Maison

Escargots de bourgogne (barquette de 6 pièces).....	5.00€ la pièce
Bouchée à la reine.....	4.50€ la pièce
Coquille st jacques.....	4.50€ la pièce
Feuilleté de st jacques aux petits légumes.....	4.90 € la pièce
Ecrin de fruits de mer.....	4.90 € la pièce
Tourte de canard au foie gras et coings.....	7.90€ la pièce
Cassolette de st jacques au cidre et petits légumes.....	7.90€ la pièce
Aumônière de st jacques, légumes croquants, et son beurre nantais.....	8.50€ la pièce

La Charcuterie Festive

Boudin blanc nature.....	16.00 € le kg
Boudin blanc aux morilles.....	20.90 € le kg
Boudin blanc à la truffe.....	25.90 € le kg
Terrine de chapon au miel et aux châtaignes.....	28.90 € le kg
Terrine de lièvre aux griottes et foie gras.....	30.90 € le kg
Terrine de faisan aux girolles et foie gras.....	30.90 € le kg
Terrine au foie de canard et girolles.....	32.90 € le kg
Galantine de pintade aux shiitakes et foie gras.....	29.50 € le kg
Galantine de chevreuil aux airelles et foie gras.....	34.90 € le kg
Pâté en croute de chevreuil au foie gras, et trompettes de la mort.....	27.90 € le kg
Pâté en croute de canard au ris de veau et foie gras.....	29.90 € le kg
Pâté en croute de caille aux morilles et foie gras.....	35.90 € le kg
Foie gras de canard mi-cuit.....	115.00 € le kg





Les Plats de Fêtes



Les Poissons Cuisinés

Tournedos de lotte au jambon sec et crème balsamique	8.90 € la part
Filet de dorade rôti au gingembre sauce curry coco	8.90 € la part
Filet de bar à la crème d'agrumes.....	9.50 € la part

Les Viandes Cuisinées

Civet de sanglier sauce grand veneur.....	6.90 € la part
Fondant de poulet jaune, Sauce au vin jaune et crème de girolles.....	7.50 € la part
Mini rôti de pintade sauce terre et mer	8.60 € la part
Moelleux de chapon braisé à la crème de girolles	8.90 € la part
Magret de canard rôti à la gelée de cerises acidulées.....	8.90 € la part
Pavé de veau aux senteurs des sous-bois.....	8.90 € la part
Pavé de cerf sauvage sauce griottes.....	8.90 € la part

Les Garnitures

Gratin de pomme de terre forestier.....	2.00 € la part
Ecrasé de pomme de terre aux éclats de champignons	2.00 € la part
Pomme de terre en deux façons.....	2.00 € la part
Flan de courgette safrané.....	2.00 € la part
Flan de panais aux pommes caramélisées.....	2.00 € la part
Dariole de riz aux 3 couleurs.....	2.00 € la part
Flan de sarrasin aux petits légumes	2.00 € la part

Nos menus de Fêtes



Menu Découverte

Duo d'émietté de saumon
et bavares d'asperge

Magret de canard rôti
à la gelée de cerise acidulée
Gratin dauphinois crémeux
Méli mélo de légumes de saison

Bûche chocolat
crème brûlée orange

19.90 €

Menu Dégustation

Médailillon de foie gras
Chutney du moment

Pavé de veau aux senteurs
des sous bois
Ecrasé de pomme de terre
aux éclats de champignons
Méli mélo de légumes de saison

Bûche chocolat
crème brûlée orange

25.90 €





Les Volailles Festives

Chapon fermier jaune label rouge de Challans	20.90 € le kg
Poularde fermière noire label rouge de Challans	20.90 € le kg
Pintade chaponnée fermière label rouge de Challans.....	25.90 € le kg
Dinde fermière noire label rouge de Challans	23.90 € le kg
Pigeon	38.50€ le kg
Caille nature	23.80€ le kg

Les Spécialités Bouchères Crues

Côte de bœuf label rouge blonde d'aquitaine.....	28.90€ le kg
Rôti de veau	
• Forestier (farce fine, champignons forestiers, lardons fumés)	26.90€ le kg
• Périgourdin (farce fine, marrons, cerneaux de noix)	26.90€ le kg
Noisette d'agneau.....	46.90€ le kg
Carré et couronne d'agneau	34.90€ le kg
Pintade désossée farcie	
• Forestière (farce fine, champignons forestiers, lardons fumés).....	25.90€ le kg
• Périgourdine (farce fine, marrons, cerneaux de noix).....	25.90€ le kg
• Aux pommes (farce fine, pommes rissolées aux beurres).....	25.90€ le kg
Canette désossée farcie	
• Forestière (farce fine, champignons forestiers, lardons fumés).....	25.90€ le kg
• Périgourdine (farce fine, marrons, cerneaux de noix).....	25.90€ le kg
• A l'orange (farce fine, quartiers d'orange)	25.90€ le kg
• Au foie gras (farce fine, pépites de foie gras)	31.90€ le kg
Rôti de magret de canard au médaillon de foie gras.....	33.90€ le kg

YVES CORBEL ET TOUTE L'ÉQUIPE
DE LA MAISON CORBEL VOUS SOUHAITENT DE

Joyeuses Fêtes de fin d'année

POUR LES FÊTES DE NOËL

LES COMMANDES SERONT PRISES JUSQU'AU 21 DÉCEMBRE

POUR LA SAINT SYLVESTRE

LES COMMANDES SERONT PRISES JUSQU'AU 28 DÉCEMBRE

- OUVERTURE LES LUNDIS 21 ET 28 DECEMBRE -
DE 8H30 A 13H00 ET DE 15H30 A 19H00

- FERMETURE LE 25 DECEMBRE ET LE 1^{ER} JANVIER -

- OUVERT LES 24 ET 31 DECEMBRE -
DE 8H30 A 17H00 SANS INTERRUPTION