

Nos bûches

Bûche individuelle	5 €
Bûche 4 personnes	18 €
Bûche 6 personnes	28 €
Bûche 8 personnes	34 €

Verveine / Myrtilles

Mousse verveine, insert myrtilles,
croustillant fruits rouges

3 Chocolats

Mousse chocolat blanc, lait et noir, croustillant
feillantine, glaçage miroir au chocolat

Forêt Noire

Mousse chocolat, crème fouettée mascarpone,
griottes et génoise au chocolat.

Exotique

Mousse légère passion ananas, dacquoise coco



L'épiphanie

Galette individuelle	3,90 €
Galette 6 personnes	22 €
Galette 8 personnes	28 €

Bons cadeaux

Pour faire plaisir,
pensez aux bons cadeaux sur toutes nos prestations



Le Marquis de Royat

Tél. 04 73 35 80 30

lemarquisderoyat@jeremydaurat.com

6 boulevard Vaquez ROYAT

du lundi au dimanche de 8h30 à 19h00

Le Marquis de Jaude

Tél. 04 43 55 44 23

lemarquisindejaude@jeremydaurat.com

30 rue Bonnabaud CLERMONT^{FD}

Privatisation de salle sur réservation avec menu personnalisé

Le Marquis de Chamalières

Tél. 04 73 10 16 02

Carrefour Europe 63400 Chamalières

Les Fêtes selon



Pensez à vos commandes

Traiteur salé

Pâté en croûte insert foie gras et ris de veau

La tranche 6,90 € / personne

Saumon Gravlox

Cuit au gros sel, mariné dans de l'aneth et de la vodka
6,90 € / personne

Vol-au-vent aux ris de veau-morilles

6,90 € / pièce

Plateaux de mignardises

Le plateau de 35 pièces 50 €
21 pièces 32 €

Wrap Céleri truffe
Macaron foie gras chocolat
Tartare dorade Yuzu
Verrine poivron fruits rouges
Bagnat, rillette de lieu, combava
Tartelette, mousse au bleu et noix
Oeuf Mimosa à la truffe

Traiteur sucré

Plateau de mignardises

Le plateau de 35 pièces 50 €
21 pièces 32 €

Tartelette citron meringuée
Tartelette aux noix
Verrine chocolat spéculoos
Panna Cotta au spéculoos
Entremet royal chocolat
Choux praliné
Mousse verveine myrtille
Forêt noire

Marrons glacés

3 marrons 7,50 €
6 marrons 14 €
12 marrons 28 €

Chocolats

Ballotin de 250 g 20 €
Ballotin de 375 g 30 €
Ballotin de 500 g 40 €

Bons cadeaux

Pour faire plaisir,
pensez aux bons cadeaux sur toutes nos prestations

Menu de Fêtes

45 €
(à emporter)

Pâté en croûte insert foie gras et ris de veau

ou

Carpaccio de St Jacques à la truffe

Pavé de cerf cuisson basse température

sauce eyrelles avec son gratin dauphinois aux cépes

ou

Bar de ligne croûte de chorizo

Risotto de lentilles corail au curcuma

Comtesse de Vichy à la truffe

Galet framboise / poivron rouge

insert crème brûlée au poivre de Timut

ou

Bûchette 3 chocolats

Large choix de vins avec la partie caviste

