

Commandes 2025 – Fêtes de fin d'année - Ferme des Hérens

Nom/Prénom :

Contact :

Jour et Heure de retrait de commande :

Idées Apéritives et Entrées Froides

- * Plateaux apéritifs : Assortiment de charcuteries, feuilletés et verrines
- * Pâté en croûte de Noël volaille, Morilles et foie gras
- * Foie gras de canard au délicat parfum
- * Saucisson à cuire festif : Trompettes, marrons, pistaches
- * Aspics
- * Saumon Fumé Ecosse Label rouge Maison Andric (La Motte-Servolex)

Les Entrées Chaudes

- * Escargots de Bourgogne farce maison 12 pièces
- * Coquille Saint Jacques Crème échalotes
- * Tourte individuelle Volaille et champignons
- * Bouchées à la reine au ris de veau
- * Bouchées à la reine aux fruits de mer
- * Boudins blancs au Porto
- * Boudins blancs aux Cèpes

Les Accompagnements

- * Purée de Butternut éclats de noisettes
- * Risotto aux cèpes façon arrancini
- * Gratin dauphinois
- * Gratin de cardons frais à la moëlle
- * Rapée de pomme de terre
- * Pommes dauphines

Les Volailles Fermières

- * Dinde
- * Chapon
- * Poule
- * Canard
- * Canette
- * Caille
- * Pintade
- * Suprêmes de pintade
- * Chapon de Pintade
- * Magret de canard
- * Lard fumé paysan
- * Farce à volaille de Noël (Viande de Volaille, veau, marrons, champignons...)

Le Bœuf HERENS

- * Filet de bœuf en pièce ou tournedos
- * Rosbeef ***
- * Paupiette festive de veau

Les plats cuisinés et autres spécialités

- * Pavé de bœuf en croûte, duxelles de champignons
- * Suprêmes de pintade, champignons à la crème au vin jaune
- * Ballotin de Chapon farci sauce au foie gras et épices
- * Formule RACLETTE (fromage et charcuterie)
- * Formule FONDUE AU FROMAGE D'HERENS (Fromage et charcuterie)
- * PIERRADE ou Fondue bourguignonne

Commentaires :