

Le plaisir de partager en famille

La Box Apéro

16 € (pour 2 pers.)

Allumettes de fromage,
toasts de foie gras,
verrines de saumon
fumé, brochettes de
magret sec

La Box Boucher

16 € (pour 2 pers.)

Assortiment de
charcuterie maison
sur minis brochettes
(4 par pers.)

La Box Asie

16 € (pour 2 pers.)

Nems au poulet curry,
raviolis de crevettes,
boulettes de bœuf à la
coriandre,
brochettes de volaille
au soja

LE BÔM
By Eric Maio

Emportez votre repas
pour les fêtes de fin d'année !

Toutes nos confections sont faites maison

Le plaisir d'offrir

Campagnard

35 €

Bouteille de vin rouge,
terraine maison,
Deux verres à vin offerts

Le Prestige

65 €

Bouteille de champagne,
pot de foie gras,
terraine charcutière,
saumon fumé, magret
sec, confiture d'oignons,
huile truffée

Le Duo en

Amoureux 45 €

Un pot de foie gras,
Une demi-bouteille de
champagne,
Deux coupes à
champagne offertes,

NOS PLATS À LA PORTION

Foie gras de canard, la tranche 17 €
Pâté en croûte maison, la tranche 9 €
Saumon fumé maison (planche de 250 gr) 14 €
Coquille gourmande de saint-jacques..18 €
Pigeon en croûte, foie gras, truffe..... 34 €
Croustade d'écrevisses homardine 8 €
Nos garnitures 6 €

NOS CONSERVES

Conserve de foie gras,
pot de 250 gr 28 €
Conserve de foie gras aux truffes,
pot de 250 gr 42 €
Conserve de terrine,
pot de 250 gr 10 €

Nos Confections à l'unité

**Chapon farci
au foie gras**

95 € pc pour 6/8 pers.

RD 562 • Plan Oriental

83440 Montauroux

04 94 99 13 10

www.eric-maio.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Menu Gourmand 52 €

Foie gras de canard au torchon,
tendres pousses en salade
Confiture d'oignons à la grenadine
ou
Ballotine de loup et saumon,
sauce homardine

Cassiolette de saint-jacques aux champignons

Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles
Légumes mijotés en cocotte
et pommes grenaille
ou

Chapon farci aux marrons,
jus de viande au thym
Légumes de saison et pommes grenaille

Bûchette traditionnelle de Noël
au chocolat noir
ou
Dôme coco passion

Menu Prestige 68 €

Foie gras de canard cuit au torchon
tendres pousses en salade, vinaigrette truffée

Croustade d'écrevisses et saint-jacques,
sauce homardine

Pigeon en croûte farci de blettes,
truffes et foie gras

Légumes de saison et pommes grenaille
ou

Tournedos de bœuf aux cèpes, foie gras poêlé
Gratin de pommes de terre aux morilles

Bûchette traditionnelle de Noël
au chocolat noir
ou
Dôme coco passion

Le Marché de Noël 35 €

Traditionnel pâté en croûte

Daube de chevreuil mariné
au vin des bois

Bûchette traditionnelle de Noël
au chocolat noir

Nos entrées à l'unité 19 €
Nos plats à l'unité (sauf pigeon) 27 €
Nos desserts à l'unité 14 €