

Boissons Notre sélection

VINS BLANCS

Petit Chablis 75cl	21.50 €
Sancerre Comte Lafond 75cl	30.50 €
Chablis 1er cru 75cl	47.30 €

VINS ROUGES

Château Lamothe 75cl	27.80 €
Côte Rotie 75cl	72.60 €
Moulin à vent 75cl	15.90 €

CHAMPAGNES

Champagne Billecart-Salmon brut Sous-Bois 75cl	84.90 €
Champagne Devaux 75cl	59.20 €

Commande à partir de 4 couverts minimum

ACOMPTE DE 50 %

Clôture des commandes pour les 24 et 25 décembre : 18 DECEMBRE 2023
Clôture des commandes pour les 30 et 31 décembre : 21 DECEMBRE 2023

Prise des commandes selon les stocks disponibles

TOUTE COMMANDE EST DEFINITIVE
ACOMPTE NON REMBOURSABLE EN CAS D'ANNULATION

PAS DE COMMANDE PAR MAIL
UNIQUEMENT EN MAGASIN OU PAR TELEPHONE

Ouvertures Exceptionnelles

DIMANCHE 17 DECEMBRE	DE 09H30 A 19H00
SAMEDI 23 DECEMBRE	DE 08H30 A 19H15
DIMANCHE 24 DECEMBRE	DE 08H00 A 18H30
LUNDI 25 DECEMBRE	DE 09H00 A 13H00
SAMEDI 30 DECEMBRE	DE 08H30 A 19H15
DIMANCHE 31 DECEMBRE	DE 08H00 A 18H30
FERMETURE LE 1ER JANVIER	

Chers clients,

La Maison Pou et son équipe vous remercient de votre fidélité
et vous présentent leurs Meilleurs Vœux de bonheur,
santé et réussite à l'occasion de cette nouvelle année.

Maison POU

Menu fêtes

Collection 2023 – 2024

16 avenue des Ternes, 75017 PARIS

Tél. : 01 43 80 19 24



Nos Foies Gras

Mise sur plat + Décor : 12 €

Foie gras de canard	260.00 € le kg
Foie gras d'oie	290.00 € le kg
Foie gras de canard truffé	310.00 € le kg
Foie gras d'oie truffé	340.00 € le kg
Foie gras de Colmar	410.00 € le kg
Mille-feuille de foie gras d'oie	560.00 € le kg

Lucullus de foie gras truffé sauf n°2, la pièce

N°2 – 35 grs	15.00 €
N°3 – 50 grs	22.00 €
N°4 – 70 grs	26.00 €

Caviar Oscietre Prestige Kaviari

30 grs	80.00 €
50 grs	128.00 €
100 grs	256.00 €

Caviar Français d'Aquitaine

30 grs	60.00 €
50 grs	99.00 €

Saumon Fumé

Saumon fumé norvégien prestige	148.00 € le kg
Blinis	2.50 € pièce

Pour l'Apéritif

Petits fours salés – plateau de 30 pièces assorties (saumon-épinard, quiche lorraine, feuilleté saucisse, quiche poireaux, chou champignons, gougère, croque-monsieur, pizza)	66.00 €
Brioche surprise à la mousse de foie gras Maison	86.00 €
Pain surprise crabe sauce cocktail	78.00 €
Pain surprise tartare de saumon	78.00 €
Pain surprise saumon fumé	84.00 €
Pain surprise Poulet cresson / jambon cru	68.00 €

Entrées Froides

Prix à la pièce	
Verrine Ardéchoise (mousse marrons, confit canard, crème de maïs)	12.00 €
Verrine gourmandine (guacamole, sauce cocktail crabe)	10.50 €
Verrine Homard, guacamole, Mangue, Crème de citronnelle	10.50 €
Verrine rillettes aux 2 saumons	10.50 €

Entrées Chaudes

Prix à la pièce	
Coquille St-Jacques	18.80 €
Feuilleté de boudin blanc & pommes flambées au Calvados	15.00 €
Escargots 12 pièces	16.50 €
Brioche lyonnaise pistachée (individuelle)	8.90 €
Bouchée ris de veau	13.80 €

Poisson Froid

½ Langouste ou ½ homard

SELON COURS ET DISPONIBILITE

Poissons Chauds

Prix par personne	
Cassolette de homard (crevettes, champignons, quenelles, sauce armoricaine)	36.00 €
Cassolette de St-Jacques (St-Jacques, marrons, potimarron, sauce beurre nantais truffé)	35.00 €
Médailillon de Lotte Sauce Américaine	36.00 €
Pavé de bar, fondue de poireaux	36.00 €
Filet de sole, sauce Normande, crevettes	38.00 €

Spécialités en Croûte

Prix par personne / Minimum 4 personnes / Uniquement sur commande	
Koulibiac de Saumon et sa Sauce Citronnée	28.00 €
Filet de bœuf en brioche	38.00 €
Brioche Lyonnaise pistachée	14.00 €
Jambon Fermier en Croûte Sauce Madère (minimum 10 pers)	28.00 €

Viandes

Prix par personne	
Cochon de lait farci, Pommes Gascogne	32.00 €
Piccata de veau aux morilles, sauce au Foie Gras	38.00 €
Suprême de poularde au vin jaune	34.00 €
Chapon Fermier rôti au jus et sa Farce fine Maison	27.50 €
Canard à l'orange	27.50 €
Noisettes de Chevreuil poêlées aux Airelles Sauce Grand veneur	38.00 €

Légumes

Prix par personne	
Pommes Dauphines 8 / pers	5.00 €
Risotto truffé	16.00 €
Poêlée de Maraîchère (carotte, oignon, courgette, haricot vert, épices curcuma)	14.00 €
Marrons Cuisinés	14.00 €
Purée de carottes ou Marrons	8.00 €
Ecrasé de pommes de terre	7.80 €

N'hésitez pas à demander nos truffes fraîches tuber melanosporum

Bûches

Individuelle*	7.20 €	4 pers.	42.00 €
6 pers.	62.00 €	8 pers.	76.00 €
10 pers.	105.00 €		

Triomphe

(dacquoise chocolat, praliné croustillant, mousse au chocolat noir)

Baccarat*

(dacquoise noisette, confit de fruits rouges, poires pochées, crème vanille)

Ardéchoise*

(mousse aux marrons, crèmeux cassis, biscuit aux marrons)

Exotique*

(financier coco, compotée exotique, poêlée ananas, crème vanille-mascarpone)

Cappuccino*

(financier café, praliné croustillant, crème mascarpone, vanille, crèmeux café)

Roussillon*

(financier pistache-abricot, compotée abricot, crème pistache-chocolat blanc)

Bûches Traditionnelles à la crème au beurre

Uniquement sur commande

Individuelle	7.20 €	4 pers.	42.00 €
6 pers.	62.00 €	8 pers.	76.00 €
10 pers.	105.00 €	12 pers.	116.00 €

Café - Chocolat - Praliné

Mignardises

Plateau de 22 petits fours sucrés	52.60 €
(Éclair café, éclair chocolat, tarte citron, tarte framboise, baba au rhum, opéra)	

Marrons glacés	21.00 € les 6 pièces
	38.50 € les 12 pièces