

Boissons Notre sélection

VIN BLANC

Crozes-Hermitage 75cl 26.00 €

VINS ROUGES

Crozes-Hermitage 75cl 26.00 €

Mercurey Vieilles Vignes 75cl 36.50 €

Moulin à Vent La Roche 75cl 40.50 €

CHAMPAGNES

Billecart-Salmon Blanc de Blancs 75cl 95.00 €

Rosé Billecart-Salmon 75cl 87.00 €

ILLUSTRATION propriété d'Embal Plus

Commande à partir de 4 personnes minimum

Chaque commande doit inclure 4 produits identiques au menu (entrée, plat, dessert) pour garantir une expérience festive et harmonieuse

ACOMPTE DE 50 %

Prise des commandes selon les stocks disponibles

- Clôture des commandes pour le 24 décembre : 16 DECEMBRE 2024
- Clôture des commandes pour les 30 et 31 décembre : 19 DECEMBRE 2024

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 15 DECEMBRE

DIMANCHE 22 DECEMBRE

LUNDI 23 DECEMBRE

MARDI 24 DECEMBRE

DIMANCHE 29 DECEMBRE

LUNDI 30 DECEMBRE

MARDI 31 DECEMBRE

DE 09H30 A 19H00

DE 09H30 A 19H00

DE 08H30 A 19H15

DE 08H00 A 19H15

DE 09H30 A 19H00

DE 08H30 A 19H15

DE 08H00 A 19H15

FERMETURE LE 25 DECEMBRE ET 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 2024 - 2025

16 avenue des Ternes, 75017 PARIS

Tél. : 01 43 80 19 24



◆ *Nos Foies Gras*

Mise sur plat + Décor : 12 €

Foie gras de canard	270.00 € le kg
Foie gras d'oie	320.00 € le kg
Foie gras de canard truffé	340.00 € le kg
Foie gras d'oie truffé	360.00 € le kg
Foie gras de Colmar	420.00 € le kg
Mille-feuille de foie gras d'oie	580.00 € le kg

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

N°2 – 35 grs	16.00 €
N°3 – 50 grs	23.00 €
N°4 – 70 grs	27.00 €

◆ *Caviar Oscietre Prestige Kaviari*

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

◆ *Saumon Fumé*

Saumon fumé norvégien prestige	168.00 € le kg
Blinis	2.60 € pièce

◆ *Pour l'Apéritif*

Petits fours salés – plateau de 30 pièces assorties (quiche lorraine, quiche saumon-épinards, quiche poireaux, allumette fromage, gougère, croque-monsieur, pizza)	68.00 €
Brioche surprise à la mousse de foie gras Maison	88.00 €
Pain surprise tarama maison / crabe sauce cocktail / tartare de saumon	79.50 €
Pain surprise poulet cresson / jambon de Parme / Comté	80.00 €
Pain surprise saumon fumé	86.00 €

◆ *Entrées Froides*

Prix à la pièce	
Verrine gourmandine (guacamole, sauce cocktail crabe)	11.00 €
Verrine rillettes aux 2 saumons	10.50 €
Verrine de homard (guacamole, mangue, crème de citronnelle)	12.00 €
Verrine de Noël (Panacotta, lait de coco, crevettes, gelée orange, piment, brunoise de fruit exotique)	12.00 €
Verrine terre & mer (mousse patate douce, St-Jacques, crème chorizo)	12.00 €
Opéra de foie gras	12.00 €

◆ *Entrées Chaudes*

Prix à la pièce	
Coquille St-Jacques	18.80 €
Feuilleté de boudin blanc & pommes flambées au Calvados	15.00 €
Escargots 12 pièces	prix selon cours
Brioche lyonnaise pistachée (individuelle)	9.20 €

◆ *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 €
Médaille de Lotte, Sauce Américaine	36.00 €
Pavé de barbe, coriandre	38.00 €
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, sauce périgieux	38.00 €
Brioche Lyonnaise pistachée	14.00 €
Jambon Fermier en Croûte Sauce Madère (minimum 10 pers)	29.50 €

◆ *Viandes*

Prix par personne	
Cochon de lait farci, Pommes Gascogne	34.00 €
Piccata de veau aux morilles, sauce au Foie Gras	38.00 €
Suprême de pintade	34.00 €
Chapon Fermier rôti au jus et sa Farce fine Maison	28.50 €
Ou Dinde aux marrons	
Magret de canard, sauce poivre vert	32.00 €
Noisettes de Chevreuil poêlées aux Aïrelles Sauce Grand veneur	38.00 €

◆ *Légumes*

Prix par personne	
Pommes Dauphines 8 / pers	5.00 €
Risotto truffé	16.00 €
Jardinière de légumes	14.00 €
Petits fagots, haricots verts, lard fumé	8.00 €
Purée de Marrons ou céleris	10.50 €

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, crémeux cassis, biscuit aux marrons)

Caramelo*

(biscuit noisette, crème brûlée vanille, caramel tendre, biscuit joconde chocolat, mousse chocolat noir)

Orlando*

(crémeux orange, sablé pistache, mousse fromage blanc, orange, biscuit joconde pistache)

Délicatesse*

(croustillant noisette, biscuit noisette, confit de poire, bavarois vanille)

◆ *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 25 petits fours sucrés 62.60 €
(Éclair café, éclair chocolat, tarte citron, tarte framboise, baba au rhum, opéra)

Marrons glacés

21.00 € les 6 pièces
38.50 € les 12 pièces