

## 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 €

## 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 : 15 DECEMBRE 2025

Clôture des commandes pour le 31 décembre : 22 DECEMBRE 2025

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

PAS DE COMMANDE PAR MAIL

UNIQUEMENT EN MAGASIN OU PAR TÉLÉPHONE

## Ouvertures Exceptionnelles

DIMANCHE 14 DECEMBRE

DIMANCHE 21 DECEMBRE

MARDI 23 DECEMBRE

MERCREDI 24 DECEMBRE

MARDI 30 DECEMBRE

MERCREDI 31 DECEMBRE

DE 09H30 A 19H00

DE 09H30 A 19H00

DE 08H00 A 19H15

DE 08H00 A 19H15

DE 08H00 A 19H15

DE 08H00 A 19H15

FERMETURE LE 25 DECEMBRE ET 1ER JANVIER

# Maison Pou

## Menu fêtes

Collection 2025 – 2026

16 avenue des Ternes, 75017 PARIS

Tél. : 01 43 80 19 24



Chers Clients, La Maison Pou vous remercie sincèrement pour votre confiance et vous souhaite une année pleine de beauté, de réussite et de douce prospérité.

## Nos Foies Gras (provenance Périgord)

Mise sur plat + Décor : 12 €	
Foie gras de canard	270.00 € le kg
Foie gras d'oie	360.00 € le kg
Foie gras de canard truffé	340.00 € le kg
Foie gras d'oie truffé	410.00 € le kg
Foie gras de Colmar	420.00 € le kg
Mille-feuille de foie gras d'oie	620.00 € le kg
Lucullus de foie gras d'oie 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 Osciètre Prestige Kaviari

30 grs	80.00 €
50 grs	128.00 €
125 grs	319.00 €

## Saumon Fumé

Saumon fumé norvégien prestige	
Blinis	

## 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 €
Pain surprise saumon fumé-crabe (36 pièces)	68.00 €
Pain surprise poulet cresson / jambon cru (36 pièces)	60.00 €
Pain surprise comté / fromage frais aux fines herbes (36 pièces)	62.00 €

## Entrées Froides

Prix à la pièce	
Verrine Vodka (agrumes, citron, pamplemousse, orange, gelée vodka)	12.00 €
Verrine gourmandine (guacamole, sauce cocktail crabe)	11.00 €
Verrine tiramisu, foie gras truffé (croustillant pain d'épices, tiramisu, foie gras, truffes)	14.00 €
Verrine rillettes de saumon (saumon frais, saumon fumé, aneth)	11.00 €

## Entrées Chaudes

Prix à la pièce	
Coquille St-Jacques lutées	24.00 €
Feuilleté boudin blanc & pommes flambées au Calvados	15.00 €
Brioche Lyonnaise (individuelle)	9.80 €
Vol au vent aux fruits de mer	17.00 €

## Poisson Froid

½ Langouste ou ½ homard

## SELON COURS ET DISPONIBILITÉ

## Poissons Chauds

Prix par personne	
Filet de sole	39.50 €
Cassolette de homard	36.00 €
(crevettes, champignons, quenelles, sauce armoricaine)	
Ossobuco de lotte	38.00 €
Cassolette de St-Jacques en blanquette	36.00 €

## Spécialités en Croûte

Prix par personne / Minimum 4 personnes / Uniquement sur commande	
Koulibiac de saumon	30.00 €
Filet de bœuf en brioche	39.00 €
Saucisson en brioche	15.00 €
Feuilleté veau et jambon	15.00 €
Jambon en croûte (à partir de 10 personnes)	32.50 €

## Viandes

Ballotin de pintade, farce de Noël	34.00 €
Canon de veau forestier au foie gras	36.00 €
Piccata de veau aux morilles, sauce au foie gras	38.00 €
Dinde fermière aux marrons	29.50 €
Chapon rôti et sa farce	29.50 €
Noisettes de chevreuil aux aïrelles, sauce Grand Veneur	38.00 €
Canard à l'orange	34.00 €
Cochon de lait farci, pommes Gascogne	36.00 €
Suprême de pintade	36.00 €

## Légumes

Prix par personne	
Risotto aux morilles	16.00 €
Marrons cuisinés	12.00 €
Ecrasé de pomme de terre	7.80 €
Purée truffée	15.00 €
Purée potimarron aux marrons	14.00 €
Pommes Dauphine (8 / pers.)	5.00 €
Légumes printaniers (carottes, haricots plats, courgettes)	14.00 €

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 (nouvelle recette)

(biscuit chocolat, croustillant praliné, crèmeux chocolat praliné, crèmeux chocolat lait, mousse chocolat noir pur origine Equateur, chantilly noisette)

## Velours des Bois

(biscuit moelleux vanille, crèmeux à la vanille grillée, croustillant vanille, mousse fruits rouges, chantilly vanille)

## L'Ardéchoise (nouvelle recette)

(biscuit aux marrons, gelée cassis, mousse marron, crèmeux intense marron, marron glacé)

## La Victoria

(moelleux coco, feuillantine praliné coco, gelée mangue-passion-vanille, brunoise d'ananas victoria, mousse exotique, chantilly coco vanille)

## La Pécan

(dacquoise pécan, croustillant praliné pécan, crèmeux caramel vanille, mousse ultra vanille Madagascar, praliné pur noix de pécan)

## La Polaire

(madeleine citron vert, gelée pomme-menthe-citron vert, brunoise de pomme granny-smith, pesto menthe citronnée, mousse yaourt grec)

## Bûches Traditionnelles

### à la crème au beurre : Café – Chocolat - Praliné

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 €

## Marrons glacés

21.00 € les 6 pièces  
38.50 € les 12 pièces