

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 TELEPHONE

Ouvertures Exceptionnelles

DIMANCHE 14 DECEMBRE	DE 09H30 A 19H00
DIMANCHE 21 DECEMBRE	DE 09H30 A 19H00
MARDI 23 DECEMBRE	DE 08H00 A 19H15
MERCREDI 24 DECEMBRE	DE 08H00 A 19H15
MARDI 30 DECEMBRE	DE 08H00 A 19H15
MERCREDI 31 DECEMBRE	DE 08H00 A 19H15
FERMETURE LE 25 DECEMBRE ET 1ER JANVIER	

Maison
POU
Menu fêtes



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.

Collection 2025 – 2026

16 avenue des Ternes, 75017 PARIS
Tél. : 01 43 80 19 24



◆ *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	172.00 € le kg
Blinis	2.80 € pièce

◆ *Pour l’Apéritif*

Petits fours salés – Plateau de 30 pièces assorties	68.00 €
(quiche lorraine, quiche saumon-épinards, quiche poireaux, allumette fromage, gougère, croque-monsieur, pizza)	
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	14.00 €
(croustillant pain d’épices, tiramisu, foie gras, truffes)	
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 DISPONIBILITE
-------------------------	------------------------------

◆ *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 aïelles, 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, crémeux chocolat praliné, crémeux chocolat lait, mousse chocolat noir pur origine Equateur, chantilly noisette)

Velours des Bois

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

L’Ardéchoise (nouvelle recette)

(biscuit aux marrons, gelée cassis, mousse marron, crémeux 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, crémeux 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