

# CARTE DES FÊTES

COMPOSÉ À 6 MAINS PAR DECORET - PÈRE & FILS

2024

## MENU DE FÊTES À 6 MAINS « DECORET » 95€ / PERS

Crackers de Quinoa au Raifort

Houmous de Pois chiche / Truite fumée du  
Moulin Piat

Marbré de Foie gras des Landes au Boudin noir  
/ Pommes Reinette tapées

Quenelles légère de Saumon de l'Allier Ikéjilé  
/ Américaine crémée à l'absinthe de Vichy /  
Riz vénéré

Civet de Chevreuil / Sauce grand veneur /  
Spätzle / Poire pochée au Vin Rouge  
de St-Pourçain

Comtesse de Vichy / Compoté de Coings au  
gingembre et poivre noir

Mariage de la Madarine Corse / Chocolat  
Fumé / Pignons de pin caramélisé

Macaron / Guimauve Passion / Madeleine  
Citron vert

## À LA CARTE

PÂTÉ EN CROÛTE À LA VOLAILLE DU BOURBONNAIS,  
FOIE GRAS, ET VINAIGRE DE FRAMBOISE ..... 9,50€/100GR

TERRINE DE FOIE GRAS DES LANDES,  
RECETTE SIGNATURE MAISON DECORET ..... 16,5€/100G

TRUITE DU MOULIN PIAT (ALLIER) FUMÉE  
EN TRANCHE (100G) ET CONDIMENTS ..... 8€/PERS.

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES MARENNES  
D'OLÉRON, GELÉE IODÉE ET PÂTE DE CRESSON ..... 21€

12 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ,  
RECETTE SIGNATURE JACQUES DECORET ..... 24€

---

EN TRANSPARENCE : CHOCOLAT FUMÉ /  
MADARINE CORSE / PIGNONS DE PINS ..... 9€/PERS

VACHERIN GLACÉ VANILLE MADAGASCAR /  
MYRTILLE SAUVAGE / BISCUIT MADELEINE 8 PERS ..... 65€

PAVLOVA AUX AGRUMES 6 PERS ..... 45€

POT DE CRÈME AUX OEUFS ET CÈPES SECS ..... 8€/PERS

FLAN AU THYM 6/8 PERS ..... 22€

FLAN VANILLE DE MADAGASCAR 6/8 PERS ..... 25€

NOS GLACES ET SORBETS MAISON ..... 5,50€/250ML  
..... 8,50€/500ML  
..... 15,50€/1L

CHAMPAGNE AOP "MAISON DECORET"  
FREREJEAN FRÈRE ..... 50€

MACARONS PAR 8 (PASCAL CAFFET MOF) ..... 14€

### Les Champagnes

Champagne 1er cru Extra Brut « Maison Decoret » Domaine Frère Jean Frères .....	50
Champagne 1er cru Blanc de Blanc Brut « Aventure » Domaine Frère Mignon .....	65

### Les vins blanc

IGP Cotes Catalanes « De Ci De La » Domaine Modat 2022 .....	30
Montlouis sur Loire « Touche Mitaine » 2022 le Rocher des Violettes .....	35
Saint-Pourçain Les Maltôtes Domaine Grosbot-Barbara 2022 .....	35
Sauternes Chateau les Justices 2019 .....	40
Crozes Hermitage Domaine Yann Chave 2022 .....	45

### Les vins rouge

Saumur Champigny « Terres Chaudes » Domaine des Roches Neuves 2020 .....	30
IGP Collines Rhodaniennes « Sensation Nord » Domaine Bonnefond 2023 .....	30
Bourgogne « Les Grand Chaillots » Domaine Thiebaut Liger Belair 2016 .....	40
Saint Joseph Domaine des Lises 2020 .....	50

### Le Eau en bouteille en verre

Eau de Sail (Plate), Saint Geron (gazeuse) et Châteldon (gazeuse) .....	5
---	---

Pour des conseils, n'hésitez pas à vous adresser à notre sommelier.  
04 70 97 65 06 / [contact@maisondecoret.com](mailto:contact@maisondecoret.com) / 15 Rue du Parc, 03200 Vichy

# SÉLECTION DE VINS POUR LES FÊTES



Meilleur Ouvrier de France



NOM

PRÉNOM

TÉL.

DATE DE RETRAIT

9H 10H 11H

24/12

30/12

31/12

MAIL

### MENU DE FÊTE DECORET À 6 MAINS

95€ x =

VOTRE SÉLECTION À LA CARTE

NOMBRE

PRIX

TOTAL =

NOËL

Date limite de commande : 18/12 à 12h

Date limite de retrait : 24/12 à 12h

RÉVEILLON

Date limite de commande : 27/12 à 12h

Date limite de retrait : 31/12 à 12h

Nous serons ravis de prendre votre commande par mail ou par téléphone :  
04 70 97 65 06 / [contact@maisondecoret.com](mailto:contact@maisondecoret.com) / 15 Rue du Parc, 03200 Vichy



Meilleur Ouvrier de France

