



Menu *
35€00

Entrée + Plat *
30€

MENU DE NOËL & ST SYLVESTRE 2025-2026

NOËL

Commande avant Le **16 Décembre**

Retrait des commandes le 24 Décembre 2024 de **11h00 à 14h00**

ST SYLVESTRE

Commande avant le **20 Décembre**

Retrait des commandes le 31 Décembre 2024 de **12h00 à 16h00**

Commande à retourner avec le règlement

Soit par Chèque, Espèce ou Virement

Restaurant "La Forêt"
Route de la Roche Sur Yon
85190 Aizenay

Tél : 02 51 94 61 05

Mail : commandelaforet@gmail.com



- * Tarif Toute Taxe Comprise - Prix par personne
- Ne pas jeter sur la voie publique

NOËL

ST SYLVESTRE

Nom / Prénom :

Téléphone :

Mail :

Menu * à

35€00

Entrée + Plat *

30€

Lobe de Foie Gras de Canard de Vendée Cuisson Sous vide, Vendu en Bloc de 500 gr soit 49€

Qté × 49€ Total

Menu E+P+D : 35€00 Menu E+P : 30€00 Plat Principal : 17€00

Entrée

- Pressé de Foie Gras de Canard à la Caille et Pain d'Épice, Gelée de Pomme Verte
- Saumon Fumé Maison et Merlu Fumé de l'Île Yeu, Houmous de Mogette de Vendée, Huile Parfumé au Citron Vert
- Saint-Jacques à la Bretonne, Fondue de Légumes d'Hiver (Entrée Chaude)

	Menu E+P+D	Menu E+P	Plat
	Qté	Qté	Qté
• Pressé de Foie Gras de Canard à la Caille et Pain d'Épice, Gelée de Pomme Verte	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
• Saumon Fumé Maison et Merlu Fumé de l'Île Yeu, Houmous de Mogette de Vendée, Huile Parfumé au Citron Vert	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
• Saint-Jacques à la Bretonne, Fondue de Légumes d'Hiver (Entrée Chaude)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Plat accompagné de ses deux garnitures (prêt à réchauffer)

- Filet de Bar Rôti en Croute d'herbes , Crémeux de Langoustines
- Effiloché de Paleron de Veau aux champignons en feuilleté
- Jambonnette de Canard Confite, Laquée au Miel et Balsamique, Sauce au Vin Rouge

	Menu E+P+D	Menu E+P	Plat
	Qté	Qté	Qté
• Filet de Bar Rôti en Croute d'herbes , Crémeux de Langoustines	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
• Effiloché de Paleron de Veau aux champignons en feuilleté	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
• Jambonnette de Canard Confite, Laquée au Miel et Balsamique, Sauce au Vin Rouge	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Garnitures

- Gratin de Pomme de Terre et Butternut au Comté et Poêlée de champignons

Dessert

- Norvégienne Fraise et Nougat (Dessert Glacé) Glace Artisanale, Biscuit Financier et Meringue
- Pavlova aux Fruits Rouge
- Mignardises
Tartelette Caramel Noix de Pécan, Cannelé, Tiramisu Speculos, Macaron, Mini Choux

	Menu E+P+D	Menu E+P	Plat
	Qté	Qté	Qté
• Norvégienne Fraise et Nougat (Dessert Glacé) Glace Artisanale, Biscuit Financier et Meringue	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
• Pavlova aux Fruits Rouge	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
• Mignardises Tartelette Caramel Noix de Pécan, Cannelé, Tiramisu Speculos, Macaron, Mini Choux	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Prix TOTAL Commande TTC :

Toutes nos entrées et Desserts sont misent en assiette individuelle dans du packaging Eco responsable

RESERVATION : commandelaforet@gmail.com

ou directement au restaurant - Attention Fermeture du 25 au 28 Décembre

Liste des allergènes sur demande !! - Dans la limite des stocks disponibles