

# Les fêtes de fin d'année à la maison !



Hé oui ! C'est difficile à croire mais c'est pourtant vrai :

Nous serons fermés pour les fêtes de fin d'année...

Décidément, cette année 2020 nous aura réservé de bien mauvaises surprises.

Mais à la Petite Maison, nous ne sommes pas du genre à renoncer et si vous ne venez pas à la Petite Maison, c'est la Petite Maison qui ira à vous !

Je vous ai donc concocter 2 menus :

-Un pour Noël, le 24 et 25 décembre

- Un autre pour la Saint Sylvestre et le 1<sup>er</sup> janvier

Des menus tout prêts à retirer au restaurant.

Des menus de fêtes, de partage, gourmands et avec de beaux produits.

Des menus très faciles à servir, sans préparation compliquée de dernière minute.

Les plats seront dressés dans la vaisselle de la Petite Maison et il suffira de réchauffer les plats chauds et retirer le papier protégeant les plats froids.

Je vous ai également sélectionné dans la cave de la Petite Maison quelques vins pour accompagner votre repas.

Alors faisons contre mauvaise fortune, bon cœur et profitons de la magie de Noël



Le prix : 75 euros par personne

Payement par chèque ou espèces

Commande à retirer à la Petite Maison de Cucuron, place de l'étang, 84160 Cucuron

Le 24 et le 31 décembre à partir de 17h00

Le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier à partir de 10h30

Pour passer commande :

Par mail à [info@lapetitemaisonddecucuron.com](mailto:info@lapetitemaisonddecucuron.com)

Par téléphone ou SMS au 06 60 88 84 26

Sur la messagerie de notre page Facebook « La Petite Maison à Cucuron »

Dates limites pour commander :

Le 20 décembre pour le Menu du 24 et 25 décembre

Le 27 décembre pour le Menu du 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

(Nous prévoyons 100 portions de chaque menus... alors ne tardez pas trop)

Mon choix de vins pour accompagner ces Menus :

*AOC Champagne Maison Roederer « Brut » : 40 euros*

*AOC Auxey-Duresses Blanc, Domaine Fabien Coche 2018 : 40 euros*

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château Vaudieu : 40 euros*

*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Gardinne 2018 : 40 euros*

*AOC Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Les Crêts Rouge, Domaine Suremain 2017 : 50 euros*

*Vin Cuit provençal, Domaine des Bastides 2018 : 30 euros*

Merci, prenez soin de vous et à très vite...

Toute l'équipe de la Petite Maison vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année





## Menu du réveillon de Noël et déjeuner du 25 décembre 2020

Pour commencer, 3 bouchées autour d'un saumon bio  
aux saveurs d'un retour de voyage



Ambrosie truffée de chapon et foie gras  
Rémoulade de céleri et pomme, vinaigrette au jus de volaille



Savarin de Saint-Jacques nappé d'une sauce homardine  
Pétoncles et salpicon de homard  
Duxelles de champignons



Lentement mitonné en cocotte luttée, un paleron de veau fondant  
Truffes, châtaignes et légumes d'hivers « ivres » de Madère



Le brie truffé



Autour des 13 desserts...

Buche de Noël aux calissons et mendiants et autres petits gâteaux de Noël





## Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2020 Et du déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier 2021

Pour commencer, 3 bouchées autour d'un saumon bio  
aux saveurs d'un retour de voyage



Damier de foie gras et chevreuil au chou rouge  
Condiment aux aïelles



A partager, un loup en croute feuilletée, joughflue et dorée  
Sauce crème au Vermouth, fenouil caramélisé à l'orange



Poitrine de volaille fermière farcie d'une queue de homard puis dorée dans ses sucs  
sauce Newburg

Les cuisses de la volaille et les pinces du homard pour un petit boudin blanc coraillé  
Cassolette de légumes d'hiver liés d'un beurre truffé



Brie farci de truffe



Tic, Tac, Tic, Tac....

Chocolat et mandarine pour finir 2020 et débiter 2021 dans la gourmandise...



Comme mignardises, quelques petits gâteaux de Noël et les cerises à l'au de vie

