

Archibald

LE BISTROTEUR

ARCHI

FRAIS

LOCAL

BON

NOËL!

## L'apéro

Toutes nos pièces froides sont présentées dans les "musettes" Archibald en carton, pratiques et sympatiques. Les petits verres sont en carton et accompagnés de cuillères en bambou  
Posez, ouvrez et dégustez !

### Musette de 24 tartines et casse-croûtes froids \*\* 34,32 € TTC

Galette roulée de bœuf affiné des Alpes et purée de pois d'un jardin d'hiver  
Pâte jaune de Savoie 12 mois d'affinage, confiture de myrtille au serpolet (végé)  
Tartare de thon à la sauce gribiche du bistrot

### Maxi musette de 47 tartines et casse-croûtes froids \*\* 67,21 € TTC

Galette roulée de bœuf affiné des Alpes et purée de pois d'un jardin d'hiver  
Pâte jaune de Savoie 12 mois d'affinage, confiture de myrtille au serpolet (végé)  
Tartare de thon à la sauce gribiche du bistrot  
Cuillère bambou d'un risotto racines et Moliterno truffé (végé)  
Canard fumé maison au bois de hêtre et « biquette » à la tomate du séchoir  
L'incontournable saumon fumé maison à la verticale et cococaille et épices

### Musette de 20 mini mais généreux burgers à réchauffer \*\* 50,60 € TTC

Pain citron au saumon fumé mi-cuit, crémeux de langoustine et abondance  
Pain céréales aux légumes grillés du moment et fromage de brebis à la truffe végé

### Maxi musette de 40 mini mais généreux burgers à réchauffer \*\* 101,20 € TTC

Pain citron au saumon fumé mi-cuit, crémeux de langoustine et abondance  
Pain céréales aux légumes grillés du moment et fromage de brebis à la truffe végé

### Musette de 12 "petits verres" froids \*\* 17,16 € TTC

Velouté de butternut et mousseline de cèpe aux pignons de pin  
"Parmentier" de châtaigne à la truffe, crémeux de légumes au Moliterno

### Maxi musette de 24 "petits verres" froids \*\* 34,32 € TTC

Velouté de butternut et mousseline de cèpe aux pignons de pin  
"Parmentier" de châtaigne à la truffe, crémeux de légumes au Moliterno

**Le conseil du chef bistroteur :**  
*Pour nos pièces salées à réchauffer, il vous suffira de les disposer dans un plat avant de les passer au four*



## Les incontournables

### Notre saumon fumé

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé lentement par Archibald, à la verticale, au bois de hêtre

### Saumon fumé maison- Conditionné sous vide \*\* 40,25 € TTC

Filet de 600 grammes non tranché

Ingrédients : saumon, sel

### Le coffret de saumon d'Ecosse Label rouge fumé "maison" à la verticale par Archibald au bois de hêtre et ses accompagnements

\*\* 44,55 € TTC

Coffret de 500g soit environ 10 personnes (prévoir 50g par personne)

Accompagnements : pain artisanal moelleux aux céréales, beurre AOP, crème double d'Isigny, citron

### Maxi coffret de saumon d'Ecosse Label Rouge fumé "maison" à la verticale par Archibald au bois de hêtre et ses accompagnements

\*\* 89,10 € TTC

Coffret de 1kg soit environ 20 personnes (prévoir 50g par personne)

Accompagnements : pain artisanal moelleux aux céréales, beurre AOP, crème double d'Isigny, citron



### Les coffrets :

Ils sont présentés dans les "musettes" Archibald en carton, pratiques et sympathiques.

Posez, ouvrez et dégustez !



### Notre foie gras maison \*\* 71,50 € TTC

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest

Conditionné sous vide / Ballotin de 350 à 400 grammes

Ingrédients : foie gras de canard IGP Sud-Ouest, porto blanc, fleur de sel de Guérande, poivre de Danané

### Les terrines charcutières maison \*\* 14,36 € TTC

Coffret de 800g soit environ 10 personnes (prévoir 80g par personne)

La campagne au Morgon (cochon)

La « canard » aux cèpes



## Les plats à réchauffer

à partir de 10 personnes



**Magret de canard rôti sauce morille** \*\* 9,80 € TTC par personne  
Purée façon Robuchon aux éclats de châtaignes  
et légumes du jardin aux agrumes

**Longe de saumon au crémeux de vin jaune** \*\* 9,80 € TTC par personne  
Ecrasé d'agata au persil plat, marmiton du jardin au bouillon d'agrumes

**Sauté de poularde sauce suprême Saint-Véran** \*\* 9,80 € TTC par personne  
Purée façon Robuchon aux éclats de châtaignes, carottes sifflets à l'orange

**Chapon au vin jaune et aux cèpes** \*\* 11,20 € TTC par personne *(tarif sous réserve de l'arrivage)*  
Aligot de l'Aubrac, légumes du jardin rôtis au thym citron

**Longe de cabillaud rôtie au bouillon d'agrumes** \*\* 9,80 € TTC par personne  
Risotto au parmigiano reggiano et morilles, jardin ferré

**Emincé de veau sauce trompette de mort** \*\* 9,80 € TTC par personne  
Gratin Dauphinois et panier de légumes couleurs

**Le conseil  
de notre chef  
bistroteur :**

*Pour se régaler,  
il faut avoir l'esprit libre.*

*Aussi, une fois cuisinés,  
nous conditionnons nos  
petits plats sous vide afin  
de vous faciliter le travail  
pour les réchauffer :  
de l'eau frémissante  
et le tour est joué !*



## Le fromage

Tous nos fromages sont présentés dans les "musettes" Archibald en carton, pratiques et sympatiques.

Ils sont taillés "prêt à manger", joliment présentés et accompagnés d'une confiture surprise.

Nous pouvons également vous proposer nos fromages non tranchés, conditionnés sous vide. Nous consulter :)

### **Petite musette régionale de fromages artisanaux affinés** \*\* 48,40 € TTC

Musette de 1kg soit environ 15 personnes (prévoir environ 65g/pers)

Assortiment de fromages affinés par Eric Mainbourg, (sélection selon l'affinage en cours), en caves naturelles creusées dans la montagne Pâte jaune de Savoie 12 mois, tomme crayeuse au lait cru,

tomme de chèvre, tomme de brebis, reblochon fermier AOP

Duo de fromages produits dans le Vercors par la coopérative laitière

Bleu du Vercors-Sassenage AOP, saint-Marcellin IGP

Taillage "prêt à manger" et chutney de noix verte BIO

pour les gourmands

### **Maxi musette régionale de fromages artisanaux affinés** \*\* 96,80 € TTC

Musette de 2kg soit environ 30 personnes (prévoir environ 65g/pers)

Assortiment de fromages affinés par Eric Mainbourg, (sélection selon l'affinage en cours), en caves naturelles creusées dans la montagne

Pâte jaune de Savoie 12 mois, tomme crayeuse au lait cru,

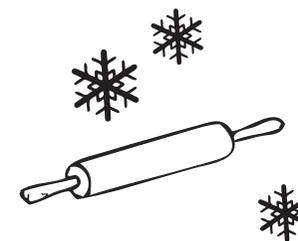
tomme de chèvre, tomme de brebis, reblochon fermier AOP

Duo de fromages produits dans le Vercors par la coopérative laitière

Bleu du Vercors-Sassenage AOP, saint-Marcellin IGP

Taillage "prêt à manger" et chutney de noix verte BIO

pour les gourmands



*Nous vous proposons les délicieuses petites pièces sucrées de notre ami Thierry Court, présentées dans les "musettes" Archibald en carton, pratiques et sympatiques.*

## Les desserts

### **Musette gourmande de 24 mini pièces** \*\* 55,44 € TTC

Assortiment de pièces généreuses fabriquées par notre artisan pâtissier : carré choco Kwouet, le généreux choux myrtille, macaron caramel au beurre salé, la fleur de pomme tatin, tartelette aux fruits secs caramel, l'incontournable baba génépi

### **Musette Archi' gourmande de 48 mini pièces** \*\* 110,88 € TTC

Assortiment de pièces généreuses fabriquées par notre artisan pâtissier : carré choco Kwouet, le généreux choux myrtille, macaron caramel au beurre salé, la fleur de pomme tatin, tartelette aux fruits secs caramel, l'incontournable baba génépi

*Si votre envie de de bûches de Noël était trop forte, nous vous invitons à prendre contact directement avec Thierry (Tél. : 04 76 26 23 57 - <https://thierrycourt-creations.com>)*

