



À EMPORTER FIN D'ANNÉE



2025 - 2026

Pour commander :

Merci de passer vos commandes par e-mail à contact@aubergelapeniche.fr

Avec :

- Le détail de votre commande
- Vos nom, prénom et N° de téléphone
- La date et l'heure d'enlèvement de la commande

Toutes les commandes seront à enlever sur place à l'Auberge La Péniche
entre le 18 décembre 2025 et le 4 janvier 2026



PAGE 4

LES APÉRITIFS

Des petites pièces à grignoter et à partager



PAGE 6

LES ENTRÉES

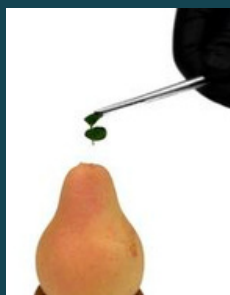
Froide ou chaude, la meilleure façon de débiter un bon repas



PAGE 8

LES PLATS

Recevez chez vous comme au restaurant grâce à nos fiches “conseils réchauffe”



PAGE 10

LES DESSERTS

Chacun le sien ou à partager, nos gourmandises sur votre table



PAGE 12

LES MENUS

Un menu complet vous n'aurez aucuns tracas

LES APÉRITIFS



LES APÉRITIFS

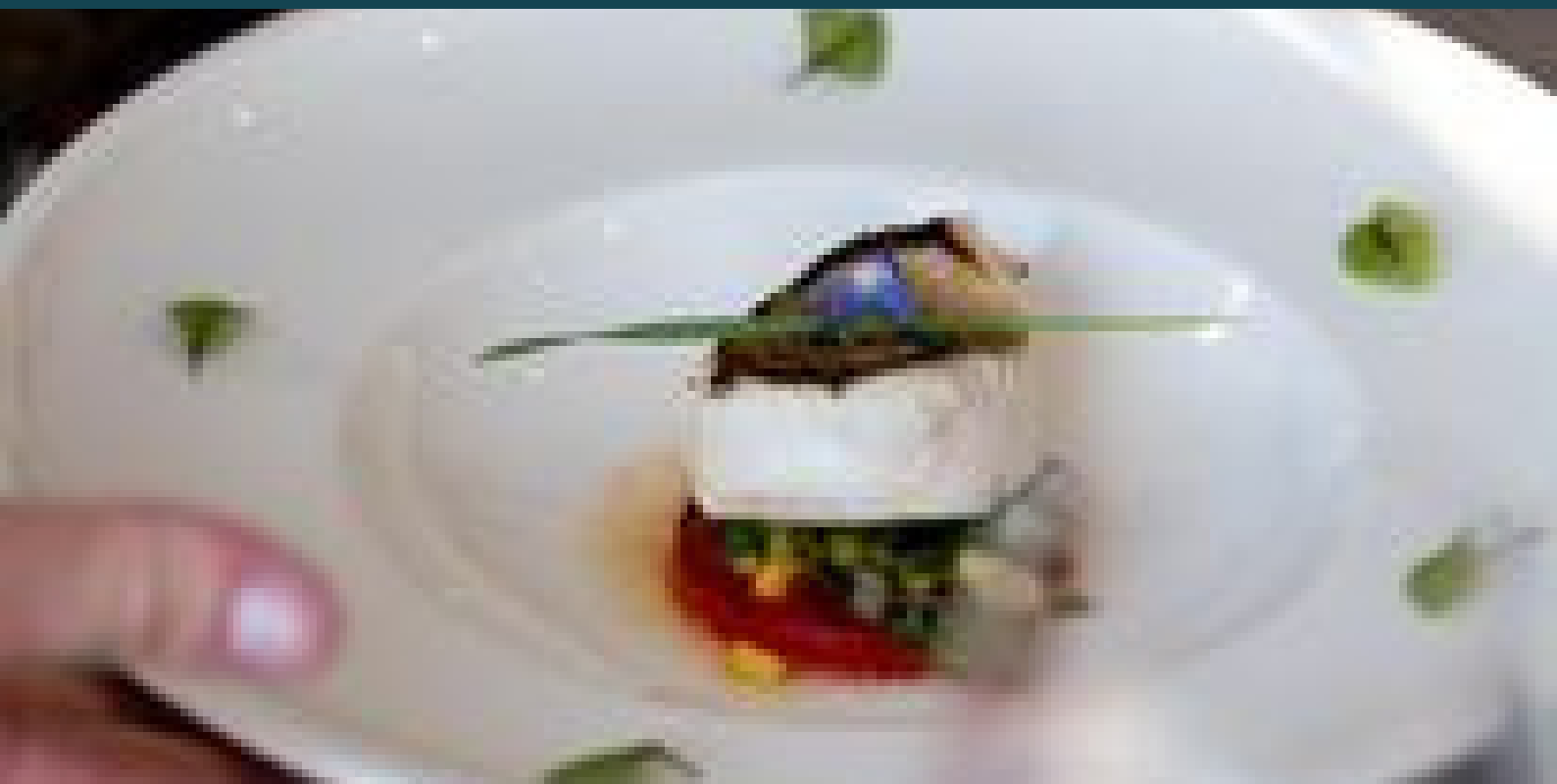
LES PIÈCES FROIDES



COMMANDE MINIMUM
DE 10 PIÈCES PAR RECETTE

Blinis au saumon fumé, crème épaisse	1,30€
Brioche au foie gras, confit d'oignon	1,40€
Mini burger à la truite fumée, chlorophylle d'herbes	1,40€
Verrine de Saint-Jacques, mangue et basilic	1,40€
Tartelette à la truite fumée, crevettes grises et aneth	1,40€
Tartelette au foie gras et figues	1,40€
Tartelette au saumon, betterave et gel de citron	1,30€

LES ENTRÉES



LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS



Au détail.

En bloc au poids.

Foie gras au naturel /80 grammes	11,50€	140,00€ /Kg
Foie gras à la pistache /80 grammes	12,50€	150,00€ /Kg
Foie gras aux fleurs séchées /80 grammes	12,50€	150,00€ /Kg
Foie gras aux pommes et à la vanille /80 grammes	12,50€	150,00€ /Kg
Brioche maison /Pièce 40 grammes	1,20€	150,00€ /Kg

LES ENTRÉES FROIDES



Magret de canard fumé et foie gras, micro-mesclun	11,80€
Saumon en belle-vue, légumes du jardin	11,70€
Demi homard en belle-vue	26,20€

LES ENTRÉES CHAUDES



Coquille Saint-Jacques gratinée aux petits légumes	14,90€
Bisque de homard, crème d'estragon	9,80€
Filet de sandre, crème de crustacés	10,60€
Velouté de potiron, marrons et foie gras	8,60€

LES PLATS



LES PLATS

LES INDIVIDUELS



Filet de sandre à la crème de crustacés, petits légumes et riz pilaf	16,80€
Feuilleté de saumon aux légumes racines, crème de crustacés	15,80€
Mignon de veau aux champignons des bois, gratin dauphinois et légumes d'hiver	21,60€
Noisettes de chevreuil sauce grand-veneur, Pomme aux airelles et grenailles confites	21,60€
Boeuf confit au vin de Saint Pourçain, cassis et poivre de sichuan, pommes de terre confites, légumes glacés	18,80€

À PARTAGER



Boeuf Wellington, champignons, truffe et foie gras, gratin dauphinois (Min 2 Pers.)	22,50€ / Pers.
Dinde farcie aux champignons, oignon en croûte, écrasé de pommes de terre	16,80€ / Pers.

LES DESSERTS



LES DESSERTS

LES INDIVIDUELS



Finger au chocolat et noisettes	4,20€
Cheesecake à la mangue et citron vert	3,90€
Entremet griottes, chocolat blanc et pistache	3,80€

À PARTAGER



Le plateau de fromages affinés	5,80€ / Pers.
Bûche au chocolat au lait et à la pistache	3,90€ / Pers.
Bûche aux fruits rouges et chocolat blanc	3,90€ / Pers.
Bûche ch'tiramisu (Crèmeux mascarpone, mousse à la chicorée, et chocolat au lait)	3,90€ / Pers.

LES MENUS



M E N U

Rose & Muff

Starter

Seafood Salad with Shrimp,
Calamari and Mussels, with Lemon
and Extra-Virgin Olive Oil and
Freshly Baked Rolls

Entrées

Parmesan Crusted Halibut
Parmesan Truffle Risotto
Seasonal Roasted Vegetables

LES MENUS



MENU DE NOËL

36,00€ / Pers.

Mises en bouche

Terrine de foie gras,
confit d'oignons, pain brioché

Bisque de homard, crème d'estragon

Dinde farcie aux champignons,
oignon en croûte, écrasé de pommes de terre

Bûche ch'tiramisu (Crèmeux mascarpone, mousse
à la chicorée, et chocolat au lait)

MENU DE NOUVEL AN

36,00€ / Pers.



Mises en bouche

Velouté de potiron, marrons et foie gras

Feuilleté de saumon aux légumes racines,
crème de crustacés

Boeuf confit au vin de Saint Pourçain,
cassis et poivre de sichuan,
pommes de terre confites, légumes glacés

Entremet griottes, chocolat blanc et pistache



FIN D'ANNÉE

2025 - 2026



1, chemin du port 03470 Pierrefitte-sur-Loire

☎ 0955965257

✉ contact@aubergelapeniche.fr