

Menu de Fêtes 2025



Les plats seront préparés sur commande : réservez dès maintenant vos menus de fête auprès de nos conseillers.

Volailles désossées :
au plus tard le 18 décembre

Les volailles sont cuites et grillées, conditionnées sous vide. Elles préservent toute leur saveur, leur tendreté et peuvent être gardées jusqu'à 72 heures. Une solution idéale pour voyager ou pour vos repas en décalé.

Une fiche conseils vous sera fournie, afin de les réchauffer en préservant toutes leurs saveurs.

Retrouvez tous les conseils de réchauffe sur notre site :
www.rotisserie-du-roy.fr



Les entrées

- Mousse de foie de volaille au porto
- Terrine de jambonneau, foie gras et trompettes
- Velouté royal de champignons au foie gras



Dans un souci d'excellence et de respect du savoir-faire français, La Rôtisserie du Roy sélectionne pour vous des viandes et des volailles provenant d'éleveurs de confiance.

Les plats

Les Volailles rôties

- Dinde
- Chapon
- Pouarde

Les Volailles désossées

commandées au plus tard le 18 décembre

- Chapon, un grand classique des fêtes (\pm 8 personnes)
- Pouarde (\pm 6 personnes)
- Entremet du Roy à la pouarde et farce aux morilles (maximum 6 personnes)
cuisiné en nombre limité

Le Cochon de lait

- Jambon rôti de Noël, sauce madère
- Cochon de lait entier (farci ou nature)
- Rôti de cochon de lait farci

Plats cuisinés

- Cuisses de pintades confites aux morilles
- Fricassée de pouarde au vin jaune et morilles

Les farces

au choix :

- morilles
- pommes, foie gras
- crème de marrons et châtaignes

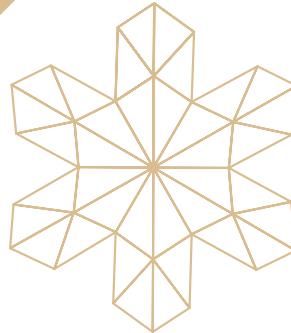
Accompagnements

Les gratins et les pommes de terre

- Gratin dauphinois truffé
- Gratin dauphinois nature
- Pomme dauphine nature
- Pomme noisette

Les légumes

- Fagot de haricots verts
- Purée de courge butternut et clémentine
- Marrons



30 RUE DU VIEUX MARCHÉ
78100 SAINT-GERMAIN-EN-LAYE
01 34 51 14 14

www.rotisserieduroy.fr

Ouvert

du mardi au vendredi de 9h-13h30 et 15h30-19h30,
samedi de 9h à 19h30 et le dimanche de 8h30 à 13h

Mercredi 24 décembre 8h30 à 13h

Mercredi 31 décembre 8h30 à 13h