



Jean Luc TARTARIN
R E S T A U R A N T

VENTE A EMPORTER
SPECIAL FETES DE FIN D'ANNEE
2025

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliars, Voyageurs



73 Avenue Foch, 76600 LE HAVRE, Tel: +33 (0) 2 35 45 46 20, Email : info@jeanluc-tartarin.com



- L' Assortiment de bouchées salées apéritives *0.90 € la pièce*

Comptez au minimum quatre pièces/personne (chester, gougère, St christain, croquant au cheddar)

- La Variation de « Tapas » apéritive ou entrée « *Ludique* » *2€80 la pièce*

Comptez au minimum quatre pièces/pers et sept pour une entrée

LES ENTREES

- Le Foie Gras de canard au naturel cuit au Torchon *20€ les 80G*

Comptez 80g pour un menu 2 plats et 60g pour un menu 3 Plats

-Mousseline de poisson et St Jacques, émincé de chou d'hiver, sauce coquillage *20€ par pers*

- saumon fumé maison *15€ les 100G*

- Le Saumon Mariné à l'aneth façon « *Gravelax* » *15€ les 100G*

- *La truffe Melanosporum 285€ les 100gr*

LES PLATS

- Les coquilles St Jacques justes rôties, émincé de chou d'hiver, sauce coquillage *35€ par pers*

- La Longe de Veau « Fermière » farcie de champignons, châtaignes, herbes fraîches) *40 € par pers*
(Livrée entière prête à réchauffer, jus et légumes à part)

Le fromage

-Une sélection de fromages Normands (5 sortes) *15€/pers*

LES DESSERTS

- La Buche de Noel (Chocolat /noisette/praliné) *14 € par pers*

- La buche de Noel (vanille/ mangue/passion)*14 € par pers*
(Servi entier ou en individuel)



MENU DES FETES A EMPORTER
REVEILLON DU 24 DECEMBRE, JOUR DE NOEL
REVEILLON DU 31 DECEMBRE, JOUR DE L'AN

105€/pers

Assortiment de bouchées salées apéritives

Mise en Bouche

Entrée :

Duo de Foie Gras de Canard cuit au Torchon et rôti,
Condiment de datte de « Medjoul », épices douces et oignon rouge.

Entrée Chaude :

Mousseline de poisson et St jacques, émincé de chou d'hiver,
Sauce coquillage

La longe de veau farcie de champignons, châtaignes et herbes fraîches
Gratin de pommes de terre, cèleri et truffe melanosporum

La Buche de Noel chocolat, praliné, noisette

Truffe au chocolat

Les dernières commandes pour le 24 et le 25 décembre
Seront acceptées jusqu'au 20 Décembre
Et celles pour le 31 décembre et 1er janvier
Seront acceptées jusqu'au 27 Décembre

Toutes les cuissons sont faites le jour de la livraison.
Les achats, la sélection ainsi que la préparation des produits sont faits
Avec la même rigueur que ceux pratiqués pour le restaurant