LA COLLECTION DE NOËL 2026

LE PÉROLLES







LA TABLE DES FÊTES

Foie gras de canard au naturel
Ballotine 200 g — 62

Foie gras à la truffe noire du Périgord
Ballotine 200 g — 69

Pain d'épices
1 pièce pour accompagner le foie gras — 15

Gravlax de truite
250 g — 46

Bœuf Wellington
(Gratin dauphinois & sauce Périgueux)
2 personnes — 150
4 personnes — 300

Pâté en croûte
La tranche — 24
(entier — sur commande)

Caviar Sturia Vintage Baerii
50g — 140

Soupe de poissons
50 cl — 16
1 l — 30

Rouille du pêcheur
«Pumpkin House» 100 g — 9

Chutney de figues
«Pumpkin House» 100 g — 9

LES DOUCEURS DE NOËL

Bûche de Noël façon entremets
chocolat - caramel - noix de pécan
5 personnes — 58

Bûche de Noël glacée
marron - vanille - mandarine
5 personnes — 52

Mendiants au chocolat
150 g — 18

Biscuits de Noël
150 g — 10

LES COFFRETS

Le Plaisir — 85
Foie gras au naturel 200g,
Pain d'épices,
Chutney aux figues

La Fête — 165
Foie gras au naturel 200g,
Pain d'épices,
Chutney aux figues,
75cl Champagne Drappier
«Brut Nature»

Le Grand Soir — 280
Foie gras au naturel 200g,
Pain d'épices,
Chutney aux figues,
Gravlax de truite 250g,
Mendiants au chocolat 150g,
Biscuits de Noël 150g,
75cl Champagne Drappier
«Millésime Exception 2020»

COMMANDER →

ou par e-mail à info@leperolles.ch