



**Carte des Fêtes**  
**du 4 décembre 2024 au 18 janvier 2025**





# SOMMAIRE

<b>Menu de fêtes</b>	<b>2</b>
<b>Cocktails de fêtes</b>	<b>3</b>
<b>Pièces cocktail salées froides</b>	<b>4</b>
<b>Pièces cocktail salées chaudes</b>	<b>5</b>
<b>A la carte</b>	<b>6</b>
<b>A partager</b>	<b>7</b>
<b>Bûches et pâtisseries</b>	<b>8</b>
<b>Pièces cocktail sucrées</b>	<b>9</b>
<b>La cave</b>	<b>10</b>
<b>Commande</b>	<b>11</b>



# Menu de fêtes\*

## Entrée - au choix

Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de potimarron,  
brunoise de légumes, crème de soja

ou

Foie gras de canard mi-cuit, insert de cèpes  
en enveloppe de Cecina (boeuf séché) ;  
chutney de figues, petit pain aux fruits secs

## Plat - au choix

Noix de lotte aux cèpes, sauce crème aux châtaignes grillées et oignons grelots ;  
Risotto Arborio à la tomme de Séverac

ou

Chapons en 2 cuissons :  
Suprême rôti & Cuisse farcie aux éclats de marron,  
Crème des sous-bois (cèpes & girolles) ;  
Pomme Anna aux 2 pommes (Pomme de terre et Granny Smith)

## Fromage

Chèvre, Roquefort, Tête de Moine, Brebis truffé

## Dessert

Bûche de Noël  
(choix page 8 - Hors Praliné-chocolat)

ou

Assortiment de petits fours frais et macarons (4p/p)

**45.00 € par personne**

\*Le Menu de fêtes est vendu à partir de 2 convives





## Cocktails de fêtes\*

### Dîner Cocktail Prestige Cocktail + Plat à servir à table

#### Les pièces cocktail chaudes

4 Gaufres chorizo/piquillos/comté

4 Vols au vent forestier

4 Saint Jacques sur pain de mie toasté, copeaux de truffe

4 Mini burgers - Bœuf Fleur d'Aubrac Rossini

#### Les pièces cocktail froides

4 Tatakis de thon, wasabi, chocolat blanc au piment d'Espelette, sur cracker

4 Roulés coppa aux figues sur blini de sarrasin

4 Ballotines de volaille au pesto « brûlé », gel d'oignons doux des Cévennes

4 Saumons gravlax sur palet de betterave chioggia, voile d'anis

#### Le plat

4 Suprêmes de chapon en crème de morilles,

4 Pommes Anna aux 2 pommes (Pomme de terre et Granny Smith)

#### Le fromage

Trio de fromages, chutney

#### Le dessert

1 Bûche de Noël + 8 petits fours frais  
(choix page 8 - Hors Praliné-chocolat)

ou

12 petits fours frais + 4 macarons

**195.00 € pour 4 convives soit 48.75 € par personne**

\* Les cocktails sont vendus par multiple de 4 personnes

### Cocktail Dînatoire Excellence Cocktail finger food

#### Les feuilletés

16 Feuilletés assortis

#### Les pièces cocktail chaudes

4 Gaufres chorizo/piquillos/comté

4 Vols au vent forestier

4 Saint Jacques sur pain de mie toasté, copeaux de truffe

4 Mini burgers - Bœuf Fleur d'Aubrac Rossini

#### Les pièces cocktail froides

4 Tatakis de thon, wasabi, chocolat blanc au piment d'Espelette, sur cracker

4 Roulés coppa aux figues sur blini de sarrasin

4 Ballotines de volaille au pesto « brûlé », gel d'oignons doux des Cévennes

4 Saumons gravlax sur palet de betterave chioggia, voile d'anis

#### Le p'tit plat "en boîte bois"

4 Suprêmes de chapon sur purée de panais, crème de morilles

ou

4 Ecrins de crevettes sauvages et Saint Jacques à l'américaine

#### Le fromage

Trio de fromages, chutney

#### Le dessert

1 Bûche de Noël

(choix page 8 - Hors Praliné-chocolat)

ou

12 petits fours frais + 4 macarons

**175.00 € pour 4 convives soit 43.75 € par personne**

\*Les cocktails sont vendus par multiple de 4 personnes





# Pièces cocktail salées froides

## Les verrines :

Crèmeux de foie gras, gelée de mangue, croûtons de pain d'épices  
Panacotta en infusion de cumin, gel de carottes au miel, fruits secs  
Tartare de poulpes à la betterave

**Assortiment de 9 pièces 19.90 €**

## Les canapés :

Foie gras, cube de mangue rôtie sur pain d'épices  
Saumon gravlax, crème à l'aneth, zeste de citron, perles de yusu  
Ballotine de volaille truffée, crème piment d'Espelette, pickles de butternut

Brocciu et betterave chioggia, graines de tournesol torréfiées

**Assortiment de 16 pièces 32.00 €**

## Les bouchées Prestige :

Tataki de thon, wasabi, chocolat blanc au piment d'Espelette, sur cracker  
Roulé coppa aux figues sur blini de sarrasin  
Ballotine de volaille au pesto « brûlé », gel d'oignons doux, pickles  
Saumon gravlax sur palet de betterave chioggia, voile d'anis

**Assortiment de 16 pièces 40.00 €**

## Les mini bun's :

Foie gras, coing  
Jambon blanc à l'os, beurre truffé  
Saumon gravlax, beurre de yusu  
Crème de chèvre, figue séchée  
Butternut, crème miel et pralin

**Assortiment de 15 pièces 32.00 €**

## Les sartons ( brouillade d'œuf présentée dans sa coquille ) :

Truffe, éclats de châtaignes

**6 pièces 16.80 €.**





# Pièces cocktail salées chaudes



## Les bouchées gourmandes :

- Gaufre chorizo/piquillos/comté
- Vol au vent forestier
- Saint Jacques sur pain de mie toasté, copeaux de truffe
- Mini burger - Bœuf Fleur d'Aubrac Rossini

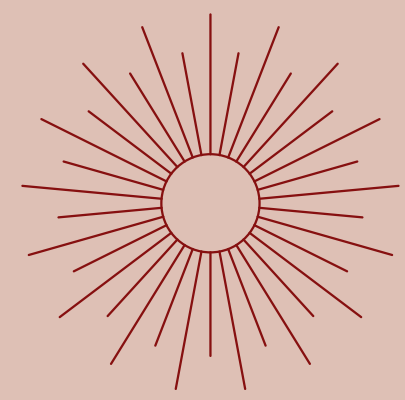
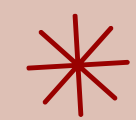
**Assortiment de 16 pièces 48.00 €**



## Les mini burgers :

Mini burger au bœuf "Fleur d'Aubrac" au Laguiole

**15 pièces 45.00 €**



## Les feuilletés :

- Coussin saumon-pavot
- Roulé tomate confite, herbes de Provence
- Torsade au fromage, pesto
- Palmier volaille foie-gras

**Assortiment de 24 pièces - env 240g 15.00 €**

**Assortiment de 48 pièces - env 480g 29.00 €**



## Les mini plats (en boîte bois) :

- Suprême de chapon sur purée de panais, crème de morilles
- ou
- Ecrin de crevettes sauvages et Saint Jacques à l'américaine luttée

**2 pièces 12.50 €**





## Les entrées\*

Foie gras de canard 70g - Brioche et chutney d'oignons doux	14.00 €
Demi Langouste en Bellevue, mirepoix de légumes, mayonnaise maison	23.00 €
Vol au vent ris de veau, morilles et truffe d'hiver - à réchauffer	12.50 €
Coquille Saint Jacques - noix snackées - fondue de poireaux, sabayon au Champagne	12.50 €

## Les poissons\*

Cassolette de queues d'écrevisses luttée de Maître Escoffier	17.00 €
Noix de lotte aux cèpes, crème aux chataignes grillées et oignons grelots	18.00 €
Médallions de langoustes et crevettes sauvages à l'américaine ; timbaline de riz	27.00 €

## Le végétal

Risotto Arborio à la truffe	13.50 €
-----------------------------	---------



# A la carte



## Les volailles et viande\*

Suprême de chapon, crème de morilles	15.00 €
Caille, farce fine aux cèpes - sans porc - jus réduit	15.50 €
Tournedos de veau bardé au lard ibérique, laqué au miel d'orange	16.50 €

## Les accompagnements\*

Tourte de panais à la truffe	4.25 €
Pomme Anna aux 2 pommes - Pomme de terre et Granny Smith -	4.25 €
Poêlée de légumes anciens et chataignes grillées	4.25 €
Risotto Arborio à la tomme de Séverac	4.25 €

## Le plateau de fromages

<b>Fromage</b> : Assortiment de 4 fromages - environ 500g	39.00 €
---	---------

\*Les entrées, poissons, volailles, viande et accompagnements sont vendus à partir de 2 convives





## A partager

### Apéritifs - entrées

Foie gras de canard mi-cuit maison  
Origine Sud-Ouest garantie  
environ 250g

37.00 €

Charcuteries festives :  
Chorizo Bellota, Terrine de canard au magret fumé, Jambon  
Bellota, Jambon truffé, Pickles maison (carotte, oignon,  
butternut...)  
environ 500g

45.00 €

Saumon gravlax maison  
Gaufres, crème mascarpone  
environ 700g

62.00 €

### Poisson

Filet de saumon désarêté façon bellevue  
Macédoine de légumes frais  
environ 8-10 personnes

85.00 €

### Volailles

Chapon désossé farci aux abricots, fruits secs et châtaignes  
environ 12-14 personnes

159.00 €

Pintade désossée farcie au foie gras et champignons des bois  
environ 8-10 personnes

120.00 €

Suggestions accompagnement page 6



# Bûches & Pâtisseries

## Bûches

“La Signature” Poire-pain d'épices :

Biscuit pain d'épices, insert poire, mousse vanille, brisures spéculoos

4 parts 25.00 €

6 parts 35.00 €

10 parts 55.00 €

La Cévenole

Biscuit chocolat, mousse marron, brisures de marrons glacés, chantilly

4 parts 24.00 €

6 parts 32.00 €

10parts 50.00 €

La Praliné-chocolat

Biscuit chocolat, croustillant chocolat, insert crémeux praliné, mousse praliné, glaçage rocher

4 parts 24.00 €

6 parts 32.00 €

10 parts 50.00 €

La Myrtille-vanille

Biscuit financier amande, insert crémeux myrtille, mousse vanille et myrtille

4 parts 24.00 €

6 parts 32.00 €

10 parts 50.00 €

## Pâtisseries

Le Royal chocolat

Pâtisserie très gourmande composée d'une base croustillante noisette et d'une ganache chocolat

6 parts 24.00 €

12 parts 45.00 €

Le Paris-Brest

Pâtisserie à la douce saveur pralinée, présentée sous la forme d'une couronne de choux

6 parts 24.00 €

12 parts 45.00 €





# Pièces cocktail sucrées et chocolats

## Les petits fours frais

Tatin aux pommes

Tartelette citron meringué

Entremet exotique

Forêt noire revisitée

Tartelette chocolat, mousse marron, brisure de marron glacé

Tartelette croustillant-praliné, mousse vanille, noix de pécan

**Assortiment de 24 pièces 50.00 €**

## Les macarons

Macarons sucrés sans gluten

**Assortiment de 9 pièces 14.90 €**

**Assortiment de 12 pièces 21.00 €**

**Pyramide de 30 pièces 48.00 €**



## Les verrines douceurs

Mousse marron, biscuit génoise, brisures de marrons glacés

Chocolat liégeois revisité

Tarte au citron déstructurée

**Assortiment de 9 pièces 21.00 €**

## Les chocolats

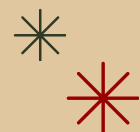
Assortiment de bonbons en chocolat noir et au lait, fourrés praliné ou ganache.

Chocolat de qualité, garanti 100 % beurre de cacao.

**Ecrin 200g 21.00 €**

**Ecrin 280g 29.00 €**

**Ecrin 510g 58.00 €**



Ho  
Ho  
Ho





## Les Rouges

Château de l'Engarran, AOC Grès de Montpellier - 75cl	16.50 €
Domaine de l'Engarran, Lionne, IGP Pays d'Oc - 75cl	10.00 €
Château de Paraza Ad Vinam Aeternam, AOC Minervois - 75cl	17.00 €
Château Bas d'Aumelas, AOC Grès de Montpellier Rouge - 75cl	15.50 €
Château de Flaugergues, cuvée Les Galets, AOP Languedoc Grès de Montpellier Rouge - 75cl	15.50 €
Château Saint Martin de Graves, cuvée La grande maison, AOC Languedoc Rouge 75cl	12.50 €

## Les Blancs

Château de l'Engarran - Adélyls - IGP Pays d'Oc Blanc - 75cl	17.50 €
Domaine de l'Engarran, Lionne, IGP Pays d'Oc - 75cl	10.00 €

## Le Rosé

Chateau de l'Engarran - 75cl	10.00 €
------------------------------	---------

## Les Cuvées Effervescentes

Champagne Jacquart, cuvée Brut Mosaïque, AOC Champagne - 75cl	36.00 €
Champagne Christian Senez, cuvée Carte Blanche - 75cl	26.00 €
Sieur d'Arques, Première Bulle, Blanquette de Limoux AOP - 75cl	16.00 €





# Commande

Découvrez la Carte des Fêtes  
et passez votre commande sur notre site

[www.cabiron.com](http://www.cabiron.com)

Faites vous livrer

ou

Récupérez votre commande  
2 adresses à Montpellier

**Atelier**

30 Rue Jasse de Maurin

**Boutique centre ville**

10 Grand rue Jean Moulin

ou

**Béziers**

(uniquement le 24 et 31 décembre)

**Pourtour du Théâtre**

04 67 65 92 10

pas@cabiron.com

Scannez-moi !



Délai de commande 48h

\*Tous nos prix sont TTC



Nous vous souhaitons de

Joyeuses Fêtes



La Maison Cabiron