

L'AMPHITRYON GOURMET

SERVICE TRAITEUR

REVEILLON DE NOEL & DE LA SAINT-SYLVESTRE

ENTREES

- **Opéra de Foie gras de Canard**

*Base de pain blanc, foie gras, insert de magret de canard fumé et gelée de fruits**

*Gelée au choix: Framboise, fruits de la passion ou fruits rouges

Tarifs / Pour 4 personnes: 40 euros / Pour 6 personnes: 55 euros / Pour 8 personnes: 70 euros

- **Pâté de Chartres au foie gras**

Pâté en croute avec un cœur de foie gras

Tarifs/ Pour 6 personnes: 50euros / Pour 8 personnes: 65 euros

- **Pâté de Créatif du Chef Celozzi,**

1^{er} prix national du Pâté Créatif 2018/2019

Pâté en croute farci aux fruits secs et poire pochée

Tarifs/ Pour 6 personnes: 40 euros / Pour 8 personnes: 55 euros

- **Rocher de Foie Gras et cœur de framboise***

Foie gras au fruits secs et cœur de framboise et gelée framboise

***Format individuel**

Tarif A partir 6 personnes minimum : 10 euros par personne

CAVE A VINS A EMPORTER

**Pour accompagner vos plats, nous vous proposons plusieurs
ACCORDS METS VINS suggérés dans les pages suivantes**

L'AMPHITRYON GOURMET

SERVICE TRAITEUR

REVEILLON DE NOEL & DE LA SAINT-SYLVESTRE

PLAT PRINCIPAL

- **Le Chapon de la Ferme de la Belvindière ***

Chapon entier (environ 3kg), accompagné d'une purée de potimarron et châtaignes, sauce crémeuse aux champignons.

Pour 6 personnes: Tarif 110 euros soit 18,30 euros par personne

- **Le Filet de Veau façon Wellington***

Filet de veau (1,5kg) préparé façon Wellington, purée de pomme de terre à la truffe et jus de viande au thym.

Pour 6 personnes: Tarif 100 euros soit 15 euros par personne

- **Le Magret de Canard I.G.P.***

Magret de canard IGP, (400 g) poêlée de légumes d'hiver (butternut, carotte, cèleri rave, chou fleur, choux de Bruxelles), sauce aigre-douce aux figues.

A partir de minimum 2 personnes: Tarif 30 euros soit 15 euros par personne

* Les viandes sont préparées par notre chef, les légumes sont blanchis. Terminer par la cuisson à la maison. Chaque plat sera accompagné des instructions de préparation et cuisson.

CAVE A VINS A EMPORTER

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons plusieurs ACCORDS METS VINS suggérés dans les pages suivantes

L'AMPHITRYON GOURMET

ACCORDS METS&VINS

Prix à la bouteille (75cl) en Euros TTC

FOIE GRAS ET ROCHER DE FOIE GRAS

Côteaux du Layon AOC

● Moelleux Les Varennes Domaine Cady 24€ 2018
100% Chenin, moelleux avec une légère acidité sur des notes d'abricots secs et de coing

Anjou AOC

● Sec Cheninsolite Domaine Cady 16€ 2019
100% Chenin de Loire, vin blanc sec avec une belle rondeur et des notes de fruits confits, pour les amateurs de vin blanc moins sucrés

Viognier IGP

● Sec La Combe Pilate Domaine Chapoutier 16€ 2018
100% Viognier, vin blanc sec, vif et aromatique aux notes exotiques.

Côtes de Gascogne IGP

● Demi-sec Soleil Gascon Vignerons de Plaimont 10€ 2018
100% Gros Manseng, vin blanc en surmaturation, il offre des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fruits à chair blanche

PATE DE CHARTRES ET CREATIF

Bourgogne Tonnerre AOC

● Tonnerre Domaine Dominique Gruhier 16€ 2017
100% Chardonnay, ce vin blanc équilibré entre vivacité et tendresse aux notes de poires mures et d'agrumes, sera soyeux en fin de bouche.

Sancerre AOC

● La Croix au Garde Domaine Henry Pellé 23€ 2016
100% Pinot noir avec un élevage en cuve bois ce qui donne à ce vin rouge un peu de caractère, assez pour ne pas dénaturer le foie gras. Notes de fruits rouges croquants.

● **Vin blanc** ● **Vin rouge**
Restaurant L'Amphitryon

L'AMPHITRYON GOURMET

ACCORDS METS&VINS

Prix à la bouteille (75cl) en Euros TTC

CHAPON DE LA BELVINDIERE

Crozes-Hermitage AOC



Les Meysonniers

Domaine Chapoutier

25€ 2018

100% Marsanne, ce vin blanc accompagnera les viandes blanches avec sa rondeur et son coté grillé

Chablis AOC



1er Cru - Mont de Milieu

Domaine William Fèvre

50€ 2018

100% Chardonnay, vin blanc d'une grande finesse aux arômes de fruits mûrs, associé à de discrètes notes boisées, il a une belle amplitude

Anjou AOC



Cheninsolite

Domaine Cady

16€ 2019

100% Chenin de Loire, vin blanc sec avec de belles rondeurs et des notes de fruits confits, idéal pour les sauces crémees au champignons

Bourgueil AOC



Cuvée Brétèche

Domaine de la Chevalerie

22€ 2011

100% Cabernet Franc, ce vin rouge après une bonne aération offrira un nez fruité sur des notes poivrées et de pruneaux. La bouche est puissante mais fraîche. Les tanins soyeux et équilibrés

Savigny Lès Beaune AOC



Savigny-Les-Beaune

Domaine Bouchard & Fils

27€ 2017

100% Pinot Noir, vin rouge élégant et élancé aux notes parfumées de petits fruits rouges



Vin blanc



Vin rouge

L'AMPHITRYON GOURMET

ACCORDS METS&VINS

Prix à la bouteille (75cl) en Euros TTC

FILET DE VEAU FACON WELLINGTON

Chablis AOC



1er Cru - Mont de Milieu

Domaine William Févre

50€ 2018

100% Chardonnay, vin blanc d'une grande finesse aux arômes de fruits mûrs, associé à de discrètes notes boisées il a une belle amplitude

Crozes-Hermitage AOC



Les Meysonniers

Domaine Chapoutier

25€ 2018

100% Marsanne, ce vin blanc accompagnera les viandes blanches avec sa rondeur et son côté grillé

Sancerre AOC



La Croix au Garde

Domaine Henry Pellé

23€ 2016

100% Pinot noir avec un élevage en cuve bois ce qui donne à ce vin rouge un peu de caractère. Note de fruits rouges croquants pour une viande blanche.

Côtes du Rhône Villages AOC



Garrigues

Domaine Chapoutier

17€ 2019

Assemblage de grenache et syrah sur des vignes d'une soixante d'années, ce vin rouge offre une attaque franche et fruité avec des notes de fruits des bois et de thym. Les tanins restent soyeux avec une belle longueur en bouche

Pommard AOC



Pommard

Domaine Bouchard & Fils

48€ 2017

100% Pinot Noir, vin rouge élégant et racé aux notes de cerise noire, les tanins sont fins, idéal pour une viande blanche et charcuteries

 Vin blanc

 Vin rouge

L'AMPHITRYON GOURMET

ACCORDS METS&VINS

Prix à la bouteille (75cl) en Euros TTC

MAGRET DE CANARD

Côtes du Rhône Villages AOC



Garrigues

Domaine Chapoutier

17€ 2019

Assemblage de grenache et syrah sur des vignes d'une soixante d'années, ce vin rouge offre une attaque franche et fruité avec des notes de fruits des bois et de thym. Les tanins restent soyeux avec une belle longueur en bouche

Saumur-Champigny AOC



La Montée des Roches

Arnaud Lambert

24€ 2017

100% Cabernet franc, vin rouge complexe et délicat aux notes de fruits rouges et noirs d'une grande élégance, aux tanins fondus.

Saint-Emilion Grand Cru AOC



Château l'Evêché

Famille Capdevielle et Ginter

43€ 2012

Assemblage de Cabernet-franc et Merlot avec un élevage de 18 mois. Ce vin d'exception au caractère délicat est d'une grande richesse aromatique aux notes de mûre et de prune. Il se dégustera 2h après son ouverture

CHAMPAGNE

Champagne AOC

Duval-Leroy



Blanc de Blanc Brut Grand Cru

55€ NM



Cuvée Prestige Rosé 1er Cru

50€ NM



Nicolas Feuillatte

40€ NM



Vin blanc



Vin rouge



Vin blanc
effervescent



Vin rosé
effervescent

L'AMPHITRYON GOURMET

SERVICE TRAITEUR

REVEILLON DE NOEL & DE LA SAINT-SYLVESTRE

COMMANDES

Pour Noël (24 décembre) :

Commandes jusqu'au Jeudi 17 décembre à midi pour un retrait le 24 décembre jusqu'à 18h.

Pour la Saint-Sylvestre (31 décembre)

Commandes jusqu'au Mercredi 23 décembre à midi pour un retrait le 31 décembre jusqu'à 18h.

CONTACTEZ NOUS POUR TOUTE COMMANDE OU INFORMATION:

PAR TÉLÉPHONE AU 02 37 18 06 06

PAR EMAIL À RESA@LEBOEUF COURONNE.FR

RETRAIT DES COMMANDES*

AU RESTAURANT L'AMPHITRYON- 15 PLACE CHATELET -28000 CHARTRES

***PAS DE LIVRAISON**