



LE 89 RUE CAMBRONNE
09-10 OCTOBRE 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais maison
- Blinis
- Terrine de lotte et saumon
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Tartare de saumon Ecossais
- Pamplemousse cocktail
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Délice de tomates au thon
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte volaille giroles
- Pâté croûte cochon
noisettes champignons

Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Cake tomates olives
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Gâteau de P. de terre
- Feuilleté estival
- Pissaladière
- Focaccia
- Feuilleté jambon
- Accras de morue
- Chausson thai
- Saucisse feuilleté
- Croque-monsieur
- Friand

Plats chauds

- Gigot d'agneau, mogettes de Vendée
- Tomate farcie
- Choucroute garnie
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Brandade de morue
- Brochette de St Jacques,
risotto aux épices douces
- Pavé de thon aux saveurs d'Asie
- Filet de cabillaud, purée à l'andouille

Légumes

- Gratin dauphinois,
- Galette de courgettes,
- Pommes dauphines,
- Lentilles, Purée, Légumes grillés,
- Risotto épices douces,
- Gratin de chou-fleur,
- Epinards nature,
- Haricots verts frais,
- Gratin de chou-fleur,
- Purée de carottes,
- Endives braisées, Grenailles

Desserts

- Crème caramel,
- Tiramisu café, Mousse au chocolat,
- Riz au lait, Flan grand mère,
- Ile flottante

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

LE
Z
Z
O
R
B
M
A
C
E
U
R