



**Pas envie**

**Pas le temps  
de cuisiner  
pour les fêtes**

**Jeux de Braise vole à votre secours de l'apéritif  
au dessert**

**Carte de fêtes de fin d'année 2024**

**Remise de 5% pour toutes vos commandes passées avant le  
15 Décembre sur [www.jeuxdebraise.com](http://www.jeuxdebraise.com) ou par téléphone  
au 06.22.37.43.55**

**\*Plats Disponible sur commande à partir du Samedi 21 Décembre  
à retirer à la boutique de Jeux de braise  
(1205 chemin d'Esparebent, La Gouardère, 32810 Roquelaure)**

**\*Boutique ouverte du samedi 21 Décembre au 31 Décembre  
Tous les jours de 9H00 à 12H00, fermé le 25 décembre**

SAS JEUX DE BRAISE-1205 chemin d'Esparebent- 32810 Roquelaure  
Tél. :06.22.37.43.55 /06.35.76.81.71  
Siret :952 961 209 00014 – APE : 5621Z - TVA :FR20 952 961 209



## Coté Apéritif

### Plateaux de petits fours salés froid

- \* Œufs de caille nappé aux parfums d'une carbonara, copeau de jambon
- \* Tatakis de bœuf, parfums d'une gribiche, sablé, copeaux de Parmesan
- \* Mille-feuille de foie gras mi cuit au pain d'épices, gel de citron yuzu
- \* Makis au St Jacques, citron, condiment wasabi-granny smith

<b>12 pièces</b>	<b>23€</b>	3 pièces de chaque
<b>24 pièces</b>	<b>46€</b>	6 pièces de chaque
<b>36 pièces</b>	<b>68€</b>	9 pièces de chaque
<b>48 pièces</b>	<b>90€</b>	12 pièces de chaque

### Plateaux de Petits fours salés chaud

- \* Croquettes au gambas, citron confit, coriandre
- \* Petit croque jambon, champignons, truffe
- \* Feuilleté à la saucisse de Montbéliard, moutarde gasconne
- \* Mini bouchées à la reine



<b>12 pièces</b>	<b>23€</b>	3 pièces de chaque
<b>24 pièces</b>	<b>46€</b>	6 pièces de chaque
<b>36 pièces</b>	<b>68€</b>	9 pièces de chaque
<b>48 pièces</b>	<b>90€</b>	12 pièces de chaque

### Plateau de canapés froid

- \* Canapés rillettes de canard aux noix ricotta et olives vertes
  - \* Canapés au bœuf façon tartare, condiments
- \* Canapés au chèvre frais, fines herbes, tomates confites, poudre d'olive noire
- \* Canapés au gravlax de saumon, aneth, citron vert, mousse saumon fumé

<b>12 pièces</b>	<b>18€</b>	3 pièces de chaque
<b>24 pièces</b>	<b>35€</b>	6 pièces de chaque
<b>36 pièces</b>	<b>51€</b>	9 pièces de chaque
<b>48 pièces</b>	<b>68€</b>	12 pièces de chaque



## Les fruits de mer:

### Composez vos plateaux de fruits de mer

Huîtres ouvertes et présentation des plateaux par nos soins sur  
glace pilée et citron

- \*Huîtres spéciales fines de claires Marennes d'Oléron n°3 18€ la douzaine
- \*Spéciales Isigny n°3 18€ la douzaine
- \* Bouzigues n°3 15€ la douzaine
- \*Spéciales Belle de Quiberon n°3 18€ la douzaine
- \*Echalote au vinaigre 2€ les 200 gr
- \*Mayonnaise 5€ les 200gr
- \*Aïoli 5€ les 200gr
- \*Crevettes 30/40 5€ les 6 pièces
- \*Langoustines cuites par nos soins 16/20 12€ les 6 pièces
- \*Bulots 6€ les 12 pièces
- \*Demi Homard breton cuit par nos soins  
35€ le demi homard entre 400 et 500 gr
- \*Gambas 10/12 5€ pièce



## Les Incontournables

- \*Terrine traditionnelle au foie gras de canard mi cuit par nos soins

*48€ les 500gr*

*Vendu par 500 gr, conditionné sous vide*

- \*Saumon souche de l'Adour fumé par nos soins

*33€ les 500gr tranché par nos soins*

*Vendu par 500 gr, conditionné sous vide*



## Les poissons

- \*Tournedos de lotte à l'Américaine

**15€ la portion**

*Prête à cuire dans la sauce, conditionné sous vide*

*160/170 gr/pers de lotte*

- \*St Jacques en coquille soufflée aux poireaux et champignons

*20€ les 6 pièces prêtes à gratinées*

SAS JEUX DE BRAISE-1205 chemin d'Esparebent- 32810 Roquelaure

Tél. :06.22.37.43.55 /06.35.76.81.71

Siret :952 961 209 00014 – APE : 5621Z - TVA :FR20 952 961 209



## Volailles traditionnelle festives désossées et farcies par nos soins, prête à rôtir de la ferme du Vidalies

**\*Caille** farcie au foie gras, jus de caille



13€ la caille de 220 gr environ

*Vendu entière, conditionnée sous vide prête à rôtir*

*Caille désossée, farcie et bridée*

**\*Poularde** farcie aux cèpes et noisettes, jus de poularde

45 € la demi poularde de 1 kg environ pour 4 personnes

*Vendu par demi, conditionnée sous vide prête à rôtir*

*Demi Poularde désossée, farcie et bridée*

**\*Chapon** farcis aux châtaignes, jus de chapon

65 € le demi chapon de 1,5 kg environs pour 6

*Vendu par demi, conditionné sous vide prêt à rôtir*

*Demi Chapon désossé, farcis et bridé*

**\*Ris de veau** à la crème et champignons

25€ la portion de 200gr

*Vendu sous vide prêt à réchauffer*

SAS JEUX DE BRAISE-1205 chemin d'Esparebent- 32810 Roquelaure

Tél. :06.22.37.43.55 /06.35.76.81.71

Siret :952 961 209 00014 – APE : 5621Z - TVA :FR20 952 961 209



## Les garnitures

### \*Gratin dauphinois traditionnel au Cantal

*Vendu par 500 gr Conditionné sous vide, prêt à gratiné*

10€ les 500 gr (4 pers soit 2,5€ la part)

### \*Mille-feuille de pommes de terre au lard

*Vendu par 500 gr Conditionné sous vide, prêt à réchauffer*

10€ les 500 gr (4 pers soit 2,5€ la part)

### \*Gratin aux légumes de saison, crème infusé aux herbes

*Conditionné sous vide prêt à réchauffer*

12€ les 500 gr (4 pers soit 3€ la part)

### \* Cassoulet de légumes de saison au serpolet

*Vendu par 500 gr Conditionné sous vide prêt à réchauffer*

12€ les 500 gr (4 pers soit 3 € la part)

### \*Pommes de terre ratte confites au saindoux

*Conditionné sous vide prêt à réchauffer*

12€ les 500 gr (4 pers soit 3€ la part)

### \*Légumes de saisons grillé aux herbes

*Conditionné sous vide prêt à réchauffer*

12€ les 500 gr (4 pers soit 3€ la part)



## Desserts:

### Coté confiserie :

- le pain d'épices 15€ les 600gr
- sachet de caramel et fleur de sel 9€ les 200gr
- Guimauve zeste d'orange et fleur d'oranger 3,50€ les 100gr

## Entremets :

**10 personnes 40€**

\*le tentation : Mousse caramel citron vert, cœur de pommes gala au cidre et gingembre confit, sablé breton, glaçage rouge

\*Louis d'or : mousse chocolat au lait, cœur de carambar et bananes, biscuit chocolat, croustillant feuilletine, glaçage cacao

\***la bûche jeux de braise** "douceur passionnée" :

Mousse chocolat, crémeux passion, mangues fraîches, une touche d rhum, streusel cacahuètes

**La bûche 6 pers 30€**

SAS JEUX DE BRAISE-1205 chemin d'Esparebent- 32810 Roquelaure

Tél. :06.22.37.43.55 /06.35.76.81.71

Siret :952 961 209 00014 – APE : 5621Z - TVA :FR20 952 961 209





### Plateau de petits fours “ Le Traditionnel” :

- \*choux craquelin, crème vanille
- \*pommes façon tatin, sablé breton, chantilly citron vert
- \*Croquant de chocolat, tuile sésame
- \*Tartelette pistache framboise

<b>Les 12 pièces 18€</b>	<b>3 de chaque</b>
<b>Les 24 pièces 36€</b>	<b>6 de chaque</b>
<b>Les 36 pièces 50€</b>	<b>9 de chaque</b>
<b>Les 48 pièces 70€</b>	<b>12 de chaque</b>

### Plateau de petits fours “l’original” :

- \*macaron chocolat, ganache chocolat noir épicée
- \*crème brûlée clémentine safran, kumquat confit, sablé noisette
- \*tartelette meringuée citron-basilic et olives noires confites
- \*larme acidulé pomelos, anis vert et miel

<b>Les 12 pièces 24€</b>	<b>3 de chaque</b>
<b>Les 24 pièces 46€.</b>	<b>6 de chaque</b>



**Les 36 pièces 70€                    9 de chaque**

**Les 48 pièces 90€                    12 de chaque**

SAS JEUX DE BRAISE-1205 chemin d'Esparebent- 32810 Roquelaure

Tél. :06.22.37.43.55 /06.35.76.81.71

Siret :952 961 209 00014 – APE : 5621Z - TVA :FR20 952 961 209