

## NOS MENUS

### Menu enfant à 13€ -12 ans

- Filet mignon de porc rôti au jus
- Gratin dauphinois

### Menu à 21€

- Darne de saumon
- Filet de saint Pierre sauce maitre d'hôtel
- Gratin dauphinois
- Flan de potimarron et muscade

### Menu à 23€

- Foie gras de canard au porto
- Sauté de chapon jus lié corsé à la truffe
- Pommes dauphines
- Cardons gratinés au jus de veau crémé



## Composez vos Coffrets Cadeaux avec des produits régionaux et artisanaux

(Chocolat Valrhona, Vin de la vallée du Rhône et du  
beaujolais, Saucissons artisanaux, Terrines, Bières  
artisanales, Jus de fruits artisanaux...)

**à partir de 15€**

Tous nos produits sont fabriqués par nos soins



# Titille Palais

5 Avenue de la République

38540 HEYRIEUX

04 78 40 00 40

[www.titille-palais.fr](http://www.titille-palais.fr)

Pour vos commandes avant le 21  
Décembre:

[titillepalais@gmail.com](mailto:titillepalais@gmail.com)

04 78 40 00 40

## NOS HORAIRES D'OUVERTURE



Du Mardi au Samedi :  
8h30-13h & 15h30-19h

Ouverture exceptionnelle le :  
24 Décembre  
de 8h30 à 12h30



## VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES



Ne pas jeter sur la voie publique



## APÉRITIFS

Pain surprise Terre et Mer (=60pc)	50 €
Plateau Apéritif 48 pièces :	60 €
- Macaron à la truffe	
- Toast au foie gras	
- Pain brioché sésame au bœuf	
- Blinis tarama gélifié, crevette et œufs de saumon	
Plateau Apéritif de 20 pièces	23€
Feuilletés apéritifs	3,90€ les 100Gr
Mini pâte croûte bressan	2,90€ les 100Gr
Plateau de 20 chouquettes au comté	12€
Mini cheeseburger (plateau de 6 pièces)	12€

## ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard au porto	7€/50Gr
Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge	8€/100Gr
Demi-langouste façon Bellevue	25€/Pièce
Darne de saumon	6.50€/Part
Tartare de saint Jacques au citron vert et fines herbes	7.50€/Part
Crevettes tropicales entières cuites	33.90€/Kg
Demi-Pamplemousse garni à la crevette et aux légumes	5€/Part
Marbré de volaille au Foie-gras et Sauternes	38,90euros/Kg

## ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint Jacques	8.00€/Pièce
Croustilles d'escargots (lot de 6)	6€/Pièce
Escargots à la Bourguignonne	10€ la douzaine
Cassolette de Saint Jacques, poireaux et sabayon	6.90€/Pièce
Bouchée à la reine au poulet, quenelle, Foie-Gras et truffe	6.00€/Pièce

## VIANDES

Souris de cerf sauce grand veneur	12.90€/Part
Sauté de chapon, jus lié corsé à la truffe	11.50€/Part
Filet mignon de porc rôti sauce aux fines herbes	9.50€/Part
Filet de poularde aux girolles	10.50€/Part

## POISSONS

Lotte au coulis de crevettes grises	12.50€/Part
Filet de saint Pierre sauce maitre d'hôtel	9.90€/Part
Corolle de Sole et Saint Jacques sauce champagne	8.50€/Part

## GARNITURES

5 €/Part

Gratin dauphinois nature OU aux Cèpes  
Pommes dauphines  
Cardons gratinés au jus de veau crème  
Clafoutis de pleurotes, ail et fines herbes  
Flan de potimarron et muscade  
Risotto à la truffe et au parmesan

## DESSERTS DE NOËL

4 €/Part

Bûche intense fraise pistache  
Bûche chocolat lacté caramel, cacahuètes et brownie

## DESSERTS DU NOUVEL AN

Galette des rois individuelle	3.70€/Pièce
Galette des rois 6-8 parts	19€/Pièce

## A Retrouvez dans notre boutique :

Cervelas truffé et pistaché  
Terrines maison  
Pâtés croûtes maison  
Quenelle de brochet ou nature  
Boudin blanc au porto  
Farce pour vos volailles, sur commande  
Volaille crue, sur commande