

NOS MENUS

Menu enfant à 12€ les -12 ans

- Suprême de pintade à la crème de cèpes
- Gratin dauphinois

Menu Titille Gourmet à 16€

- Galantine de faisan aux pépites d'abricot et son cœur Foie-gras
- Dos de loup à la crème d'écrevisses
- Gratin dauphinois
- Clafouti de poireaux et sésame torréfié

Menu Titille Prestige à 26€

- Galantine de saumon farcie à la mousseline de sandre et asperges vertes
- Filet de canette à la crème de Foie-Gras
- Flan de Girolles et marrons
- Pommes dauphines

Réservez vos menus
sur notre boutique
en ligne !

Boutique en Ligne
www.titillepalais.ollca.com



5 Avenue de la République
38540 HEYRIEUX

04 78 40 00 40

www.titille-palais.fr

Boutique en Ligne

www.titillepalais.ollca.com



NOS HORAIRES
D'OUVERTURE



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



VOUS SOUHAITE
DE
JOYEUSES FÊTES

04 78 40 00 40



titillepalais@gmail.com

www.titille-palais.fr

APÉRITIFS

Pain surprise terre et mer spécial fête (≈60pc) 39 €

Plateau Apéritif 48 pièces : 50 €

- Pomme d'amour tomate cerise, sésame torréfié
- Moelleux courgettes, mousseline basilic et saumon
- Chouquette au comté
- Toast au Foie-gras

Existe en plateau apéritif de 20 pièces 23 €

Feuilleté apéritif 3,90 € /100 Grs

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard au porto 6,50 € /50Grs

Saumon fumé d'Écosse Label rouge 62,90 € /kg

Demi-langouste façon Bellevue 20,90 € /Pièce

Darne de saumon 3.50 € /Part

Terrine de saumon à l'oseille 2.69 € /Part

Galantine de saumon farcie à la mousseline de sandre et asperges vertes 3.90 € /Part

Galantine de sanglier aux noisettes 2.90 € /Part

Galantine de faisan aux pépites d'abricot et son cœur Foie-gras 2.90 € /Part

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint Jacques 6,50 € /Pièce

Escargots à la Bourguignonne 0,70 € /Pièce

Cassolette de grenouilles et escargots, crème liée à la pulpe d'ail, vin de Bourgogne et sa croûte au pavot 8.50 € /Pièce

VIANDES

Civet de sanglier Sauce grand veneur 8.60 € /Part

Filet de canette à la crème de Foie-Gras 11 € /Part

Pavé de veau sauce à la crème de cèpes OU

3 poivres 12.50 € /Part

Suprême de pintade aux morilles et vin blanc 9,40 € /Part

POISSONS

Paupiette de Pli farcie à la brunoise de légumes sauce champagne 10.90 € /Part

Dos de loup à la crème d'écrevisse 9.90 € /Part

GARNITURES

3€/Part

Gratin dauphinois nature OU aux cèpes

Pommes dauphines

Cardons gratinés à la crème

Clafouti de poireaux et sésame torréfié

Flan de Girolles et marrons

DESSERTS

3,50€/Part

Bûche à la poire, marrons et vanille

Bûche chocolat blanc et Framboises

Composez vos Coffrets Cadeaux avec des produits régionaux

(Crème de marrons Imbert, Chocolat Valrhona, Vin de la vallée du Rhône, Saucissons artisanaux, Terrines...)

A partir de 15€

