

Auberge La Baquère  
32190 Préneron  
05 62 06 42 75



# Offres de fin d'année

## Menu 'à déguster chez vous' 49 €

*Trilogie de foie gras :*

*Toasts de pain au maïs et foie gras à la truffe*

*Huître pochée, topinambour et foie gras*

*Verrine de crème de foie gras et figue*

~~~~~

*Pavé de sandre fumé sur planche de cèdre, pesto de tiges de fenouil,  
purée de céleri rave à la réglisse*

~~~~~

*Baronnet de pigeon désossé et farci au pain d'épices,*

*poire au vin rouge et polenta aux fruits secs*

~~~~~

*Buche 'Forêt Gasconne' de Laureline*

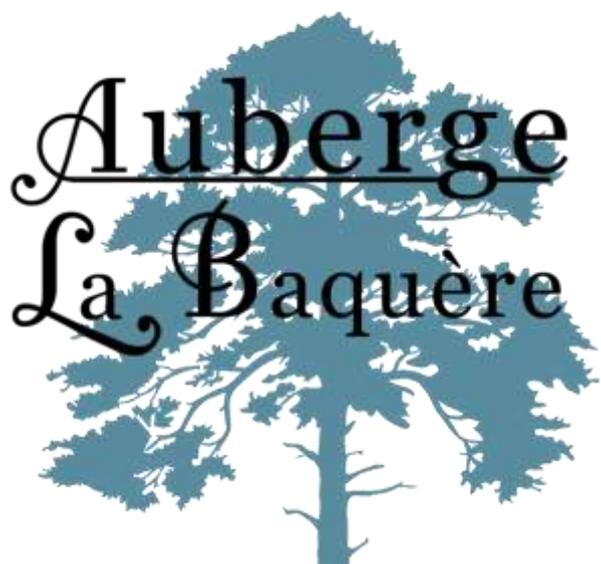
~~~~~

*Mignardises*

*Prises de commande avant le dimanche 20 décembre pour enlèvement entre jeudi 24  
et lundi 28 décembre.*

*Prises de commande avant le dimanche 27 décembre pour enlèvement entre jeudi 31  
décembre et lundi 4 janvier.*

Auberge La Baquère  
32190 Préneron  
05 62 06 42 75



Cocktail – buffet dinatoire  
39 € par personne

*Plateau de Canapés 'foie gras'*  
(3 par personne)

*Truffe – Pousse-Rapière – Figue*

~~~~~

*Pain de campagne version 'pain surprise'*  
(4 sandwiches par personne)

*Saumon fumé – Jambon de porc noir – Fromage – Bacon*

~~~~~

*Plateau de canapés 'de la mer'*  
(3 par personne)

*Pétoncle – Crevette – Crabe*

~~~~~

*Plateau de canapés à réchauffer*  
(6 par personne)

*Croque-monsieur jambon, brebis et truffe – Cannelé au chorizo –*

*Financier aux pignons et basilic – Gougère aux escargots –*

*Accras de poisson – Soufflé aux champignons*

~~~~~

*Mini-desserts*

(6 par personne)

*Tatin aux pommes – Choco-noisette – Figue confite – Macaron –*

*Paulova aux marrons – Tiramisu aux clémentines*

Boissons :

*Suggestions de Vins et Champagnes sur place*

*Prises de commande avant le dimanche 20 décembre pour enlèvement entre jeudi 24 et lundi 28 décembre.*

*Prises de commande avant le dimanche 27 décembre pour enlèvement entre jeudi 31 décembre et lundi 4 janvier.*

Auberge La Baquère  
32190 Préneron  
05 62 06 42 75



## A la Carte :

### Entrées :

- Terrine de foie gras marbrée à la truffe, toasts de pain de maïs*  
15 € la portion
- Velouté de châtaignes, cromesquis de cèpes et noisettes*  
9 € la portion
- Buche de saumon fumé et gambas d'ici, sauce au raifort  
(à partager) pour 4-5 personnes*  
29 €

### Plats

- Lotte bardé au magret séché, sauce clémentine, flan de butternut*  
15 € la portion
- Duo de pavé de veau 'basse température' et ris de veau croustillant, champignons sauvages, jardinière de légumes*  
25 € la portion
- Canette désossée rôtie, farce à la sauge et citron confit, figues rôties et pommes grenailles (à partager) pour 4-5 personnes*  
55 €

### Fromages – desserts

- Plateau de 7 fromages par Dominique Bouchait - MCF (environ 1kg)*  
42 €
- La bûche 'Forêt Gasconne' de Laureline (à partager)*  
Pour 4 personnes 25 € - pour 8 personnes 45 €
- Les macarons colorés par 16.... à partager (ou pas)*  
15 €

*Prises de commande avant le dimanche 20 décembre pour enlèvement entre jeudi 24 et lundi 28 décembre.*

*Prises de commande avant le dimanche 27 décembre pour enlèvement entre jeudi 31 décembre et lundi 4 janvier.*