Bonne Faim d'Année 2026

avec La Royale

Sublimez vos fêtes avec notre carte festive !

POUR ÊTRE CERTAIN DE VOUS RÉGALER,
PASSEZ VOS COMMANDES
AVANT MIDI, LE LUNDI 21 DÉCEMBRE POUR NOËL,
puis le LUNDI 28 DÉCEMBRE, POUR LA SAINT-SYLVESTRE.

Afin de vous servir dans les meilleures conditions et de minimiser l'attente, nous vous remercions de régler la commande à l'avance et de vous munir de votre bon de commande le jour du retrait et à l'heure prévue.

EN DÉCEMBRE, PRÉSENCE AU MARCHÉ
DU MARDI AU SAMEDI (DE 8H45 À 13H),
EXCEPTIONNELLEMENT OUVERT
LE DIMANCHE 20,
PUIS TOUS LES JOURS À PARTIR
DU MARDI 22 (SAUF LE 25 DÉCEMBRE)

- 24/12
- 31/12

*L'heure de retrait au marché sera validée ensemble à la commande.

Partie réservée à La Royale

Reçu le ...../..... Mail - SMS - Marché
Accompte 30% : Non - Oui .....€
réglé par : CB - Espèces - Chèque
N° de commande :.....
Heure de retrait* :.....

Nom .....
Prénom.....
Téléphone.....
Mail.....

Document à déposer au marché, à envoyer par mail ou par SMS. Astuce : Prenez votre commande en photo !

LA ROYALE MAITRE ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR . 07 50 58 04 61 . SARLLAROYALE@HOTMAIL.FR



La Royale

SUBLIMEZ VOS FÊTES AVEC NOTRE CARTE FESTIVE !

07 50 58 04 61
sarllaroyale@hotmail.fr
www.laroyale-yeu.fr

	TARIF	QUANTITÉ	MONTANT
LES GOURMANDS-DISENT			
COUP de ♥ Cromesquis de confit de canard, coeur fondant (12 pièces)...	12€00	.....	.....€....
Brioche au saumon*, beurre de citron caviar (24 pièces)..... *(saumon fumé et tranché par nos « tites » mains)*	28€80	.....	.....€....
Plateau de verrines, 4 variétés (24 pièces).....	60€00	.....	.....€....
D'ENTRÉES DE JEU			
BEST OF PRIX EN BAISSE Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest (50 gr) et chutney	8€30	.....	.....€....
Duo de notre incontournable pâté en croûte *(canard, figues, foie gras)* & saumon fumé*.....	9€00	.....	.....€....
Croustillant de saint-jacques, sauce champagne, citron caviar.....	9€75	.....	.....€....
Marbré de homard & foie gras de canard.. COUP de ♥	11€00	.....	.....€....
À PLATS DE COUTURE			
Lobster roll gratiné de gambas Black Tiger... COUP de ♥	15€25	.....	.....€....
Brochette de lotte, saint-jacques, gambas, sauce champagne, éventail de pomme de terre légèrement fumé et tombée de légumes.....	16€60	.....	.....€....
Filet de chapon farci aux morilles, sauce cappuccino, tartelette de pommes de terre et crémeux de potimarron aux noisettes.....	14€65	.....	.....€....
BEST OF Canard Rossini : escalope de foie gras, sauce foie gras et son cromesquis, gratin dauphinois.....	16€60	.....	.....€....

CONSEIL DE RÉCHAUFFAGE : METTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE 1H AVANT LA MISE AU FOUR, PUIS À FOUR CHAUD (150°C) PENDANT 25 MIN.

MONTANT TOTAL .....€.....