MAISON CAILLET
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Menu de Noël
à emporter

NOËL 26

- Torsades de Feuilletage au Galet d'Albâtre
- Croque "volaille"

Huitre de Veules en gelée de Champagne,
Condiment échalotes noires et Citron Caviar

Terrine de Lotte et Homard à L'Armoricaine,
Sauce Chantilly Corail et Caviar

Filet de Veau en Croûte,
Flan de Courge Bleue de Hongrie,
Pommes Dauphine et Jus truffé

Le Cadeau de Noël
Chocolat-Agrumes

Biscuit Stollen

115€/pers.

Commandes jusqu'au
dimanche 20 décembre 2026
T. 02 35 29 77 56
contact@maisoncaillet.com

Retrait
jeudi 24 décembre de 10h à 18h
vendredi 25 décembre de 9h à 11h

NOËL 2026

Produits boutique

Bocal de foie gras au B&B	200 g	39,50€
Bocal de foie gras à la Goutte Cauchoise	200 g	39,50€
Pâté en croûte festif Sanglier I trompettes I gelée au Cognac	150 g	18€
Noix de Saint Jacques fumées	200 g	28€
Saumon Label Rouge fumé au Bois de pommier	200 g	24€
Brioche au levain	300 g	12€
Brioches individuelles Feuilletées à la moutarde de Normandie	X 4	8€
Truffes chocolat noir & Bénédictine	150 g	12€
Rochers amandes I coco	150 g	13€
Nougat à la pomme & graines de lin	150 g	13€
Écrin de chocolats	200 g	24€
Assortiements de pâtes de fruits	275g	26€

mise en page : fraktal - impression : Durand imprimeurs, Fécamp

- MAISON -
CAILLET
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

22, rue André Fiquet
76540 Valmont
www.maisoncaillet.com