

# Menu de Noël 2025

## PLATEAU PIECES COCKTAILS :

24 PCS pour 6 et moins - 46€ TTC

Tatin oignon dôme de potimarron girolle  
Cannelé Grand Marnier et foie gras  
Stick concombre, radis, fromage frais et saumon gravlax  
Financier noisette abricot crème de cèpes  
filet de caille balsa réduit



## PLATEAU PIECES LUNCHS :

24 PCS pour 6 et moins - 49.90€ TTC

Pain d'épices chèvre, bille de pomme et magret  
Croustade encre de seiche, crème de langoustine, rouille  
et écrevisse

Bretzels crème de griotte poire caramélisée, fourme  
d'Ambert et brisure de grison  
Tatin fromage frais, courgette

*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)



# Menu de Noël 2025

## LES PLATS EN COCOTTES :

Duo de potimarrons rôtis au miel romarin et thym - 18€

(mousseline de potimarron, potimarron rôtis, poêlée de champignons pleurotes, shiitakés, Paris, éclats de châtaignes)

St Jacques de St Brieuc MSC Label Rouge snackées, fondue de poireaux grillés, mousseline de panais, jus de langoustine et fenouil rôti - 30€

Magret de canard laqué à l'orange, duo de panais rôtis, poêlée de champignons pleurotes, shiitakés, Paris - 26€

Ris de veau, poêlée de champignons, écrasé de pommes de terre et morilles - 35€

Parmentier de canard, foie gras poêlé, écrasé de pommes de terre, jus corsé - 24€

Suprême de Chapon, risotto truffes et morilles - 28€



*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)



# Menu de Noël 2025

## SAUMON GRAVLAX

### NATURE :

500g : 38€ TTC

1 KG : 66€ TTC

## SAUMON FAÇON HARENG :

500g : 38€ TTC

1KG : 71€ TTC

## SAUMON GRAVLAX À

### L'ANETH :

500g : 38€TTC

1KG : 71€ TTC

## SAUMON FUMÉ :

500g : 38€ TTC

1 KG : 71€ TTC

## SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE :

500g : 38€ TTC

1KG : 71€ TTC

## FOIE GRAS :

500g : 60.50€ TTC

*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)



# Menu de Noël 2025



Duo de potimarrons rôtis au miel romarin et thym - 18€

(mouseline de potimarron, potimarron rôtis, poêlée de champignons pleurotes, shiitakés, Paris, éclats de châtaignes)

*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)



# Menu de Noël 2025



St Jacques de St Brieuc MSC Label Rouge snackées, fondue  
de poireaux grillés, mousseline de panais, jus de langoustine et  
fenouil rôti - 30€

*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)



# Menu de Noël 2025



Magret de canard laqué à l'orange, duo de panais rôtis, poêlée de champignons pleurotes, shiitakés, Paris - 26€

*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)



# Menu de Noël 2025



Ris de veau, poêlée de champignons, écrasé de pommes de terre  
et morilles - 35€

*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)



# Menu de Noël 2025



Parmentier de canard, foie gras poêlé, écrasé de pommes de terre,  
jus corsé - 24€

*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)



# Menu de Noël 2025



Suprême de Chapon, risotto truffes et morilles - 28€

*Aj*  
PRIVATE CHEF

Commandes à récupérer au laboratoire le mardi 24 décembre avant  
12h au 24 rue du rocher, 78800 Houilles  
[ajprivatechef@gmail.com](mailto:ajprivatechef@gmail.com)