Olives & Beurre salé

Pour les Fêtes le Chef cuisine pour vous...

Passage des Commandes

Noël

Jusqu'au **20 décembre** 2026

Nouvel An

Jusqu'au **27 décembre** 2026

Retrait des Commandes

Les **24 & 31 décembre** 2026
De 8h30 à 15h

Tranche horaire de retrait indiquée lors du passage des commandes

Pièces Apéritives

À partager en famille ou entre amis

- **6 Blinis sarrasin,** saumon gravlax, crème de cumbavas et œufs de truite ..... **17€**
- **6 Croq'truffes** Melanosporum, jambon truffé, béchamel et comté ..... **19€**
- **6 Crevettes** en robe de pomme de terre croustillantes, poudre Névis et crémeux d'avocat ..... **18€**
- **6 Panisses de pois chiche,** sel fumé, fromage frais truffé ..... **17€**
- **Epaule Ibérique** Guijuelo AOP affiné 24 mois ..... **18€ les 100g**
- **Jambon Noir de Bigorre** AOP affiné 24 mois ..... **15€ les 100g**
- **Saumon Bömlo** en gravlax, écorces d'agrumes, gingembre, 4 baies et crème cumbavas ..... **10€ les 100g**
- **Saumon fumé d'Ecosse,** salage au sel de guérande et fumage vertical à froid au bois de hêtre ..... **14€ les 100g**

Foie gras

- **Notre terrine de Foie gras Maison Mi-cuit** de la Famille Pérès dans le Gers, au Beaumes-de-Venise et poivre Voatsiperifery
  250g ..... **48€**
  500g ..... **95€**

Pâté croûte

- **Richelieu au canard des Dombes,** foie gras et pistaches ..... **64€ le kg**
- **L'oreiller aux trois volailles fermières** abricots et pistaches ..... **60€ le kg**
- **Veau, ris de veau** et trompette de la mort ..... **60€ le kg**

La sélection d'Exception

- **Demi langouste** mayonnaise onctueuse, fraîcheur de légumes ..... **45€**
- **Lièvre à la royale** pomme purée à la Truffe Melanosporum ..... **42€**

Notre Bûche des Fêtes

À partager pour 8 personnes au tarif de 42€

Mousse chocolat au lait équatoriale 35%, insert poire et caramel au beurre salé, praliné cacahuète et biscuit joconde

Menu
à 72€ au choix

Selon l'inspiration du Chef Guillaume

Menu servi pour l'ensemble des convives.
Mise en bouche, entrée, plat, dessert et mignardises

Mise en bouche

Parfait de foie gras au Porto, crémeux de betterave au balsamique

Entrées

Ravioles de homard, citron vert et gingembre,
velour de corail et huile de tagète

ou

Noix de Saint-Jacques marinées, vinaigrette passion-vanille,
grenade et gel aloe vera

Plats

Dos de lieu jaune meunière, beurre blanc au yuzu et oeufs de truite
Langues d'oiseaux crémeux et jeunes poireaux

ou

Ballotine de Pintade fermière rôtie en cocotte, sauce morilles au vin jaune
Millefeuille de pommes de terre et butternut

Desserts

Tartelette vanille intense de Madagascar,
mangue et ananas en deux textures,
ganache montée au chocolat blanc vanillé

ou

Barre croquante chocolat noir équatoriale 55% à la fève de tonka,
Crémeux au chocolat noir, praliné aux amandes et sablé au cacao

Nos mignardises

Guimauve à la clémentine Corse – Rocher coco

Et sans oublier les produits de la Maison Petrossian

- **Caviar Ossetra** Tsar Imperial ..... **95€ les 30gr**
- **Caviar Baïka** Tsar Imperial ..... **85€ les 30gr**
  Sur commande **50gr, 125gr, et 250gr**
- **Tarama de la Maison Petrossian**
  Nature ..... **11€**
  Au crabe royal ..... **17€**
  Au caviar ..... **22€**
- **Œufs de truite** ..... **19€ les 100g**

Notre carte des Vins & Champagnes sont à consulter sur notre site

Toute l'équipe d'Olives & Beurre salé vous souhaite une Belle dégustation et de Bonnes Fêtes

Donnez-nous votre avis sur Google

25 avenue Gallieni
83110 Sanary Sur Mer
Parkings à proximité · Gratuit la première heure
Tél. 09 87 57 29 57
contact@olivesetbeurresale.fr
www.olivesetbeurresale.fr

Tous les prix affichés sur ce dépliant sont nets, toutes taxes comprises.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.