

Votre Brasserie sera fermée les 24 et 25 décembre

**Le 31 décembre ouvert normalement le midi
et le soir avec MENUS FESTIFS (UNIQUEMENT)**

**Le 1^{er} janvier ouvert seulement à MIDI
avec MENUS FESTIFS (UNIQUEMENT)**

*Colette, Franck et leur équipe
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes
et vous remercient de votre fidélité*

**... et toujours 2 brasseries
pour vous servir :**



LES AGAPES
38160 Chatte - St-Marcellin
04 76 38 40 68



LA QUEUE DE COCHON
38120 Fontanil-Cornillon
04 76 45 68 75
www.laqueuedecochon.fr

Ballouhey Imprimeurs - 38160 Saint-Marcellin

Pour vos repas festifs

Toute notre équipe va se mettre sur son 31
pour vous proposer des produits de fêtes « maison »
et vous souhaiter une bonne année 2026 !

**Foie gras de canard
marbré aux noix maison**

au Menu :

- Terrines**
- Cuisses de Grenouille**
- Ravioles**
- Escargots**
- Saumon**
- Bûche de Noël**

LA QUEUE DE COCHON
www.laqueuedecochon.fr

POUR PASSER VOS COMMANDES :

Tél. 04 76 45 68 75 / laqueuedecochon@orange.fr

DU 8 DÉCEMBRE 2025 AU 3 JANVIER 2026

Menus festifs servis à la Queue de Cochon

MENU

39€50

★ Cassolette d'escargots à la crème d'ail
ou
Foie gras de canard marbré aux noix maison
.....
Sauté de pintade dans son jus aux cèpes
Gratin dauphinois et légumes de saison
ou
Marmite de lotte au fumet de homard
Purée de panais crémeuse au parmesan
.....
Bûche de Noël

MENU

49€50

★ Foie gras de canard marbré aux noix maison
ou
Saumon gravelax « à notre façon »
.....
Filet de canette rôtie et son crémeux à la truffe
Gratin dauphinois et légumes de saison
ou
Marmite de lotte au fumet de homard
Purée de panais crémeuse au parmesan
.....
Tiramisu de Noël au pain d'épices



Vous allez aimer... du 8 décembre 2025 au 3 janvier 2026
SERVICE TRAITEUR À EMPORTER
sur commande 48 h à l'avance

Plats maison

PRIX DE LA PART

QUANTITÉ

Foie gras de canard aux noix (Bloc 250g/500g/1 kg) 120€ le kg
Cassolette d'escargots à la crème d'ail 15€00
Terrine de campagne maison 12€00
Saumon gravelax « à notre façon » 17€00
Filet de canette à la truffe 20€00
Marmite de lotte au fumet de homard 21€00
Cuisses de grenouille persillées 15€00
Gratin Dauphinois 7€00

Ravioles au choix (vendues au kg)

- Traditionnelles 13€00
- Bella Maria (tomates et basilic) 14€00
- Marcelinoix (saint-marcellin et noix) 15€00

Dessert

Bûche de Noël 6€00
Tiramisu de Noël 8€00

MENU À EMPORTER

38€

★ Terrine de campagne
maison
.....
Sauté de pintade aux cèpes
ou
Cuisses de grenouille persillées
.....
Gratin Dauphinois
.....
Bûche de Noël

Nom :

Tél :

Jour de retrait :