



Menus de fêtes en Pays de Mortagne-au-Perche



Restaurant Le Montligeon La Chapelle-Montligeon

Menu à emporter

Menu, à emporter, disponible les 24 et 25 décembre. A commander au plus tard le 21 décembre

Menu :

-Mise en bouche

-Pâté en croûte et insert de boudin noir

ou

-Foie gras de canard et sa confiture d'oignons

ou

-Verrine de crémeux betteraves, lentillons du Perche et crabe

-Le carré d'agneau rôti

ou

-Marmite du pêcheur

ou

-Quasi de veau sauce forestière

-Tiramisu revisité aux fruits rouges

ou

-Clafoutis aux pommes et caramel au beurre salé

ou

-Fondant au chocolat et crème anglaise

Tarif : 30 € / personne

**Renseignements : 02 33 83 81 19 /
info@hotelmontligeon.fr**

Traiteur Un été dans le Perche Mauves-sur-Huisne

Menu à emporter

Entrées :

-Gravlax de saumon à la bettrave et crème mascarpone acidulée

ou

-Tourte de Noël au ris de veau et foie gras de canard, sauce au porto

ou

-Coquille Saint-Jacques et sa sauce aux écrevisses

Plats :

-Supême de pintade farci aux marrons, sauce crémeuse au cidre et morilles

ou

-Cassolette de lotte et turbot sauce champagne

Accompagnement :

-Jardinière de légumes d'hiver rôtis au miel et aux épices douces

ou

-Gratin de butternut et pommes grenaille aux châtaignes

Bûche de Noël :

-Bûche spéculoos, praliné et noisettes

-Bûche mangues passion

-Bûche légère tous chocolat

Tarifs :

-9,50 € l'entrée

-22,50 € le plat

Hôtel-Restaurant Le Montligeon - 14,
rue Principale

<https://www.hotelmontligeon.fr/>

-3,50 € l'accompagnement

-22 € la bûche

Renseignements : 02 50 77 55 69 /

franckete@hotmail.com

Un été dans le Perche - 54, rue Catinat

<https://www.unetedansleperche-restaurant-mauvessurhuisne.fr/>

Restaurant La Croix d'Or **Le Pin-la-Garenne**

Menu de Noël, sur place **Jeudi 25 décembre # 12h**

Menu servi, au restaurant, le 25 décembre au déjeuner et le 1er janvier au déjeuner.

Menu :

-La sangria des fêtes et ses gourmandises

-Le croustillant de tourteau, agrumes, avocat

-Les ravioles de langoustines, bouillon gingembre citronnelle

-Le granité de clémentine à la mandarine impériale

-La ballottine de poularde farcie champignons noisettes, jus corsé, salsifis frais

-La terrine de poireau au fromage frais

-La demi-lune craquante de Noël aux chocolats

Tarif : 59 € / personne (hors vin)

Renseignements : 02 33 83 80 33 /
lacroixdor2@orange.fr

Restaurant La Croix d'Or - 6, rue de la Herse

<http://lacroixdor.free.fr/>

Menu à emporter

Menu à emporter, à commander avant le 15 décembre pour le 24 décembre et le 22 décembre pour le 31 décembre.

Entrée au choix :

-L'espadon en tartare mariné aux agrumes, céleri rémoulade

-Le foie gras de canard poêlé dans son bouillon, légumes, comme un pot-au-feu

Plat au choix :

-Le faisan en tournedos farci aux châtaignes, pomme poire confites, jus au Banyuls

-Le maigre de Corse en filet cuit à la poêle, tatin d'endives, vinaigrette vierge

Desserts :

-Le mirliton tarte feuilletage, amandes et chocolat

-La demi-poire rôtie au miel, caramel au beurre salé crumble au poivre

Tarifs :

-entrée : 14 €

-plat : 18 €

-dessert : 4 €

Renseignements : 02 33 83 80 33 /
lacroixdor2@orange.fr

Restaurant La Croix d'Or - 6, rue de la Herse

<http://lacroixdor.free.fr/>

Traiteur Le Passage **Mortagne-au-Perche**

Coffrets à emporter

Coffrets de sushis pour les réveillons, à commander avant le 22 décembre pour le réveillon du 24 décembre et avant le 29 décembre pour le réveillon du 31 décembre.

-Coffret de sushis et gunkan, à personnaliser :

saumon nature / saumon snacké sauce miso-yuzu / saumon snacké sauce yakitori / saumon snacké gochujang (pâte de piment coréenne) et sauce soja sucrée / Saint-Jacques / crevette / tamagoyaki (omelette japonaise) / maquereau / gunkan tarama maison au wasabi / gunkan thon mayonnaise et piment japonais / gunkan tartare saumon / gunkan tartare de Saint-Jacques.

25 € les 12 / 12 € les 6 sushis ou gunkan indentiques (sauf tamagoyaki à 10 €) /

12,5 € les 6 sushis ou gunkan variés / 13 € les 6 sushis snackés

-Coffret de makis, à personnaliser :

saumon / concombre / radis daïkon mariné.

5 € les 6 / 10 € les 12 / 15 € les 18

-Coffret de california rolls :

saumon-avocat / saumon cream cheese / thon-mayonnaise et piment japonais / crevette concombre carotte mariné et sauce mangue piment / avocat cream cheese / avocat radis daïkon

40 € les 36 (6 pièces de chaque sorte) / 6,5 € les 6 végétariens / 7 € les 6 au poisson ou crustacé, sauf saumon et avocat 7,5 €

-Tataki thon ou tataki saumon, servi avec sa sauce - **10 €**

-Tartare daurade et saumon, servi à l'emporte pièce, riz à sushi vinaigré, tartare de saumon et de daurade, julienne de légumes (concombre, radis, daïkon), mangue, avocat, oignon cébette, jus de yuku et gingembre râpé - **12 € / portion individuelle**

-Coffret spécial réveillon : 12 sushis et gunkan, 3 sortes de 6 pièces de makis et 6 sortes de 6 pièces de california rolls - **80 € pour 66 pièces**

Toutes les commandes seront accompagnées de sauce soja salée et sucrée, de wasabi, de gingembre vinaigré et de perles de citron poivre.

Renseignements : 06 37 26 24 53 /

lepassage61400@gmail.com

Le Passage - 8, passage des Merciers

Restaurant Chez Nath et Paulo **Saint-Langis-les-Mortagne**

Menu à emporter

Entrée :

-Assiette découverte foie gras français, terrine de fête et saumon fumé label rouge accompagné de gelitures (possibilité de choisir à l'unité)

Plat au choix :

-Pièce de veau du Perche, champignons et foie gras

-Pièce de boeuf aux champignons et foie gras

-Pièce de gibier sauce au chinon et foie gras

Accompagnement :

-Ecrasé de pommes de terre truffé et légumes racines rôtis

Fromages :

-Trio d'AOP, mesclun bio et gelitures

Dessert au choix :

-Macaron chocolat coeur praliné

-Cheesecake coeur exotique

-Sablé crémeux au gianduja

-Sablé mangue coco

Restaurant Le Vieux four Villiers-sous-Mortagne

Menus à emporter

Menus à emporter, minimum 4 personnes :

Menu à 25 € / personne (menu sans dessert à 22 €) :

-Terrine de jarret de cochon / volaille trompettes de la mort / noisettes.
Confit topinambour à la vanille

-Corolle de la mer sauce armoricaine
ou
-Tournedos de rôti de sanglier confit à la périgourdine, viande servie avec un gratin dauphinois ou timbale de riz

-Dessert à la carte

Menu à 33 € / personne (menu sans dessert à 30 €) :

-3 petits fours chauds

-Saint-Honoré de la mer (saumon fumé, gambas tartare de pétoncles, légumes croquant, gelée de citron / maki au poireau / avocat
ou

-Pressé de veau confit aux aromates / foie gras, pain brioché aux fruits secs, marmelade de courge

-Ballottine de faisan farci aux morilles, jus de veau corsé
ou

-Filet de dorade aux écrevisses beurre nantais persil / lard fumé. Plat servi avec 2 légumes

-Dessert à la carte

Menu à 49 € / personne (menu sans dessert à 45 €) :

-3 petits fours (1 chaud - 2 froids)

-Terrine de foie gras mi-cuit, brisure de truffes / houmous carotte, oignon confit, pain brioché aux fruits secs
ou

-Cassolette de ris d'agneau rôti flambés à l'armagnac, jus romarin / câpres

Menu du nouvel an, sur place Jeudi 1er janvier # 12h

Menu du jeudi 1er janvier 2026, servi à 12h. Réservations jusqu'au 29 décembre.

-Mise en bouche, panna cotta de bisque, émietté de tourteaux, gel citron

-Terrine de foie gras mi-cuit, brisure de truffes. Houmous carotte, pain brioché aux fruits secs

ou

-Ris d'agneau braisé crème olives noires, câpres frit, jus romarin

-Noix de Saint-Jacques saisies, tartare de pomme granny, crémeux choux-fleurs jus clémentine au safran

-Saveur glacée

-Médallion de filet de veau en croûte de bacon et pistache, jus corsé au Porto. Servi avec légumes

-Assiette de fromages affinés sur mesclun

-Découverte des papilles

Mignardises

Tarif : 59 € / personne (sans boisson)

Renseignements : 02 33 25 00 17 / 06 08 90 27 29 / oballe43@orange.fr

Restaurant Le Vieux Four - 8, rue de l'église

frites / olives noires

-Tournedos de filet de veau poêlé, jus au miso, pêle-mêle de champignons
ou

-Médailon de lotte / Saint-Jacques / croustillant de tourteaux, crème d'ail et coquillages. Plat servi avec 3 légumes.

-Dessert à la carte

Menu enfant à 9 € :

-Burger, haché, cheddar, tomate, frites maison

ou

-Ballottine de volaille, crème forestière, gratin dauphinois

Toutes les entrées des menus sont présentées sur des assiettes en porcelaine consignées.

**Renseignements : 02 33 25 00 17 /
06 08 90 27 29 / oballe43@orange.fr
Restaurant Le Vieux Four - 8, rue de
l'église**

Menus de fêtes, sur place
Du 16 au 31 décembre # 12h

Menu spécial fin d'année. Du mardi 16 décembre au mercredi 31 décembre, en semaine, uniquement le midi :

Menu à 25 € / personne :

-Velouté de châtaignes, chips de lard grillé / croustillant de boudin noir, crème légère, huile de noisette, pain toasté à l'ail

ou

-Terrine de la mer saumon-pétoncles / épinard sauce rouille, madeleine curry

-Cuisse de cannette confite au Porto / marron / zestes et suprêmes de clémentines

ou

-Pêche du moment sur gros haricot blanc sauce champagne safranée. Servi avec 2 légumes

-Dessert de fêtes

Menu à 31 € / personne :

-Pâté en croûte de la cheffe (volaille, sanglier, foie gras), crémeux de butternut fumé

ou

-Ravioles de cuisses de grenouille à la persillade sur duxelles de champignons escargots, pesto fines herbes

-Médailillon d'épaule d'agneau confite, jus corsé, morilles, feuilles d'estragon

ou

-Filet de maigre rôti, ragoût de lentilles du perche, fricassé d'écrevisses, crème de persil. Servi avec 3 légumes.

-Dessert de fête

Renseignements : 02 33 25 00 17 / 06 08 90 27 29 / oballe43@orange.fr
Restaurant Le Vieux Four - 8, rue de l'église

Restaurant Faune Café
Saint-Jouin-de-Blavou

Soirée burger de Noël, sur place
Samedi 27 décembre # de 19h à 23h

Burger de porc effiloché de Noël (classique ou spicy).

Servi avec :

-frites maison en 3 cuissons

-salade de fêtes : choux de Bruxelles juste croquants, zestes de citron, tomme de brebis du Perche, cranberries et amandes toastées

Dessert : trifle au pain d'épices et aux pommes & poires caramélisées.

Brownie de Noël

Tarifs :

-18 € le burger

-22 € formule burger + dessert

-15 € formule enfant

Sur réservation

Brunch de Noël, sur place
Dimanche 28 décembre # de 11h30 à 15h

-Pain artisanal, beurre et confiture de clémentine

-Cinnamon rolls aux pommes caramélisées

-Ou panettone des Pains de Saint Hilaire

-Œufs brouillés à l'huile de truffe et aux champignons

-Pancakes à la courge, chantilly de chèvre frais, bacon et miel (végétarien : carotte rôtie au miel & romarin)

-Salade de fêtes : choux de Bruxelles juste croquants, zestes de citron, tomme de brebis du Perche, cranberries et amandes toastées

Boissons chaudes :

-Infusion Si Simples C'est la Fête

-Pumpkin spice latte

-Café Noiram

Renseignements : 02 33 83 13 70 /
contact@faune.cafe
Restaurant Faune Café - 14, rue du
Perche

<https://www.faune.cafe/>

-Chocolat chaud nature ou aux épices de
Noël

Tarifs :
-32 € / adulte
-15 € / enfant

Sur réservation
Renseignements : 02 33 83 13 70 /
contact@faune.cafe
Restaurant Faune Café - 14, rue du
Perche

<https://www.faune.cafe/>

Restaurant Comme à la Ferme

Mortagne-au-Perche

Menu sur nouvel an, sur place
Jeudi 1er janvier # 12h

Menu du 1er janvier 2026, servi à 12h.

-Coupe de poiré et ses mises en bouche

-Foie gras maison mi-cuit, son chutney d'oignons et ses petits toasts briochés

-Médailillon de veau, sauce forestière et son écrasé de pomme de terre

-Craquant au chocolat

ou

-Tarte des demoiselles Tatin et sa boule de glace vanille

Tarif : 38 € / personne (hors boissons)
Renseignements : 09 86 49 27 27
43, rue des Quinze Fusillés



Soirée de la Saint-Sylvestre

Réveillon - Mercredi 31 décembre # 19h

Dîner en six services autour des produits de fêtes.

Tarif : 95 € / personne (avec coupe de champagne)
Renseignements : 02 33 83 63 23
Restaurant Sauge Auberge Percheronne - 9, place de l'église

<https://www.sauge-aubergepercheronne.fr/>

Soirée de la Saint-Sylvestre

Le Pin-la-Garenne - Mercredi 31 décembre # 19h30

Réveillon de la Saint-Sylvestre organisé par Les Soirées du Pin.
Dîner-spectacle et soirée dansante.

Au menu :

- Mise en bouche cuillère mousseline de patates douces et chorizo, blinis au saumon fumé

- Délice de foie gras exotique en crumble de pain d'épices

- Trou Normande

-Dodine de pintadeau aux morilles, gratin de pommes de terre et fagot de haricots verts

- Duo de fromages fermiers sur son lit de verdure

- Délice praliné noisettes, choux pistache framboises, verrine mandarine aux éclats de meringues

Tarif : 165 € / personne (formule tout compris)

Renseignements : 02 43 89 98 64

Salle Jacques Martin

<https://www.les-soireesdupin.fr/>



Les cartes de fin d'année

Restaurant Le Montligeon **La Chapelle-Montligeon**

A commander au plus tard le 21 décembre. A emporter :

-Foie gras de canard maison (sous-vide)
- 125 € le kilo

Conserves maison :

-Terrine de lapin (200 gr) - **5,50 €**
-Terrine boudin noir (200 gr) - **5,50 €**
-Confiture d'oignons (220 gr) - **5 €**
-Les tripes (700 gr) - **15 € /**
(300 gr) - **9,50 €**

Restaurant La Croix d'Or **Le Pin-la-Garenne**

A commander avant le 15 décembre pour le 24 décembre et le 22 décembre pour le 31 décembre. A emporter :

-Mini meringues salées piment d'Espelette
- **7,90 € les 12**
-Mini financiers érable sarrain - **7,90 € les 12**

-Foie gras de canard cuit au gros sel et mariné au Pom'Pom de la Maison Ferré,

-Foie gras de canard (200 gr) - 28 €

Renseignements : 02 33 83 81 19 /
info@hotelmontligeon.fr

Hôtel-Restaurant Le Montligeon - 14,
rue Principale

<https://www.hotelmontligeon.fr/>

présenté sous-vide - 110 € le kg

-Bocal de foie gras de canard mariné au
Pommeau de Normandie de 150 gr - 20 €

Renseignements : 02 33 83 80 33 /
lacroixdor2@orange.fr

Restaurant La Croix d'Or - 6, rue de la
Herse

<http://lacroixdor.free.fr/>

Restaurant Maison Marionnaud **Mortagne-au-Perche**

Commande à passer 10 jours avant minimum. A emporter :

-Foie gras maison - 150 € le kilo

-Montgolfière de Saint-Jacques et crevettes, julienne de légumes - 25 €

Renseignements : 02 33 85 59 63

Restaurant Maison Marionnaud - 31, rue de Chartrage

Restaurant Comme à la Ferme **Mortagne-au-Perche**

A emporter

-Foie gras maison

Tarif : 5 € le médaillon de 50 gr

Renseignements : 09 86 49 27 27

43, rue des Quinze Fusillés

**Restaurant Chez Nath et
Paulo
Saint-Langis-les-Mortagne**

A emporter

-Foie gras français en ballotine mariné
au vin blanc Saint-Croix-du-Mont AOP -
99 € le kilo

-Terrine de fêta cochon fermier, gibier
et foie gras - **38 € le kilo**

-Le saumon fumé label rouge - **52 € le
kilo**

-Collection de gelitures festives, pour
accompagner vos repas - **entre 3 € et
7 €**

Renseignements : 02 59 16 12 72
Restaurant Chez Nath et Paulo - 1, bis
rue du bourg

**Restaurant Les Pieds dans l'eau
Saint-Langis-les-Mortagne**

Commande à passer avant le 16
décembre, produits à récupérer au
restaurant avant le 20 décembre :

-Foie gras maison, disponible par 250 gr
ou 500 gr - **120 € le kilo**

Renseignements : 02 33 25 31 44 /
lespiedsdansleau.mortagne@gmail.com
Restaurant Les Pieds dans l'eau - 28,
chemin de la Folle Entreprise

[https://restaurant-
lespiedsdansleau.com/](https://restaurant-lespiedsdansleau.com/)



Retrouvez juste ici la liste des restaurants en Pays
de Mortagne-au-Perche : [https://tourisme-
mortagne-au-perche.fr/wp-
content/uploads/2025/05/OT-Restaurants-2025-
1.pdf](https://tourisme-mortagne-au-perche.fr/wp-content/uploads/2025/05/OT-Restaurants-2025-1.pdf)

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }} Vous avez reçu cet email car vous vous êtes
inscrit sur notre liste.

[Se désinscrire](#)

