
CATALOGUE NOËL 2026
12:30

NOËL 2026

Les fêtes, à notre table

Décembre a ce goût particulier : celui des tables qui s'allongent, des retrouvailles et des bouchées qu'on partage en riant.

Cette année encore, nous cuisinons vos fêtes comme nous aimons les vivre : avec des produits de saison choisis avec soin, une cuisine faite maison, généreuse et colorée, et cette attention aux détails qui transforme un repas en souvenir.

Pot de fin d'année, soirée clients, dîner d'équipe ou grande tablée entre proches : nous imaginons avec vous le format qui vous ressemble, et nous nous occupons de tout, de la première bouchée au dernier dessert.

Vous recevez, on régale.

12:30 *Lisa & l'équipe Douze Heures Trente*

Toute la fête, en une bouchée

Pièces salées

Foie gras de canard
chutney de figue violette, pain d'épices toasté

Blinis maison
saumon gravlax, crème d'Isigny, brin d'aneth

Rillettes de crabe
petit bun, mayonnaise au yuzu, œufs de truite

Figue séchée & magret fumé
fromage fouetté à l'huile de noix

Saint-Jacques marinées
crackers aux céréales, pointe de caramel salé

Hot dog signature, sur son 31
saucisse de volaille, poire rôtie au miel, bleu d'Auvergne crémeux, noix de pécan caramélisées

Tartelette forestière *végétarien*
duxelles de champignons, copeaux de parmesan affiné

Comté affiné de la Maison Rivoire *végétarien*
confit d'oignons au balsamique de figue, cerneaux de noix

Et toujours, nos classiques.

Toute notre carte de pièces cocktail de saison reste à vos côtés : composez librement votre buffet, entre pièces de fête et bouchées signature.

Pour finir en douceur

Pièces sucrées

Boudoir façon tiramisu
crème mascarpone au café, cacao et cannelle

Tartelette à la poire rôtie
confiture de lait

Tartelette chocolat grand cru
éclats de sarrasin torréfié

Livré sur plateaux, ou installé par notre équipe.
Pour toute allergie ou intolérance, parlons-en avant votre commande.





Comme un dimanche en famille, de grands plats à partager

LÉGUMES & SALADES

Aubergines rôties
mélasse de grenade, sésame & miel

Salade d'endives
poires rôties, noix, bleu, vinaigrette au miel

Houmous au sésame & sumac
focaccia maison

VIANDES & POISSONS

Vitello tonnato
veau rosé, sauce au thon, câpres

Ceviche de poisson du jour
marinade aux agrumes, grenade, coriandre

Salade de pommes de terre & thon
oignons rouges, câpres, sauce au yaourt, herbes fraîches

DESSERTS

Banana bread
mascarpone à la cannelle

Mousse au chocolat noir
fleur de sel

Pommes & poires rôties
cannelle, crème fraîche, crumble



Au centre ou à l'assiette, un repas de fête

L'apéritif · Les bouchées passent sur plateau, parmi vos convives.

Les entrées · À partager sur la table, ou servies à l'assiette.

Le plat · Une belle pièce au centre, découpée à table, et ses accompagnements à partager.

Le dessert · À l'assiette, pour finir en douceur.

Pour les grandes tables, jusqu'à 100 convives · Menu de saison · Assemblage et dressage sur place · Service à table

Exemple de menu

LES ENTRÉES

Carottes rôties au miel · yaourt à l'écorce d'orange

Saumon gravlax maison · betterave, aneth, crème d'Isigny

Endives & poire rôtie · gorgonzola, noix caramélisées

LA PIÈCE CENTRALE

Polpette della nonna · boulettes de bœuf mijotées, sauce tomate au basilic, copeaux de parmesan

LES ACCOMPAGNEMENTS

Risotto aux champignons des bois · parmesan affiné *végétarien*

Purée de pommes de terre · beurre noisette *végétarien*

Chou-fleur rôti entier · tahini, dukkah, grenade *végétarien*

LE DESSERT, À L'ASSIETTE

Gâteau fondant au chocolat noir · caramel salé, amandes effilées





Parlons de vos fêtes

Lisa Gerbe · 06 79 96 57 44

contact@douzeheurestrente.com

douzeheurestrente.com · @douzeheurestrente

12:30