LES DÉLICES DE FÊTES

par Christophe Hay



Traiteur



APÉRITIF

Tarama de brochet (125g) et ses 12 blinis	10€
Gougère au gouda de Touraine (box de 200g)	12€
Assortiment de charcuterie (plateau de 100g)	15€
Truite fumée (plateau de 200g)	15€
Croq'truffe à la tomme, 2 mois d'affinage	8€/ pièce

FOIES GRAS

Des frais de consignes s'appliquent pour les contenants en porcelaine

Terrine de foie gras nature (180€/kg)
- 4 personnes, 400g - 87€ *dont 15€ de consigne*
- 6 personnes, 600g - 128€ *dont 20€ de consigne*

Terrine de foie gras truffé (250€/kg)
- 4 personnes, 400g - 115€ *dont 15€ de consigne*
- 6 personnes, 600g - 170€ *dont 20€ de consigne*

ENTRÉES FROIDES

Ballotine de faisan — 10€/ part
faisan, porc, foie gras, jus de volaille, trompettes de la mort, noisettes ou pistaches

Pâté en croûte - Volaille et homard — 9€/ part
volaille, homard, butternut, trompettes de la mort, coriandre

Pâté en croûte - Canard, figues et foie gras — 10€/ part
canard, foie gras, poitrine de porc, jus de volaille, figues

Pâté en croûte d'exception — 20€/ part
aux trois plumes, porc, foie gras, foie de volaille, champignons de Paris, morilles, pistaches

ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté jambon à la truffe	10€/ part
Saint-Jacques gratinée, fondue de poireaux à l'estragon	8€/ pièce
Tourte signature de Noël - 4 personnes *poitrine de porc, foie gras, truffe, morilles, cuisse de volaille confite*	45€

En cas d'allergie ou de restriction alimentaire, nous vous invitons à nous contacter.
Prix TTC. TVA incluse (5.5% / 20%).

PLATS AVEC SAUCE

Portion de 150g (pour une personne sans garniture)

Lièvre à la royale avec sauce liée au sang, beurre de foie gras, chocolat	18€
♥ *L'accompagnement coup de cœur du Chef : les pâtes au sorgho*	
Fondant de biche à la châtaigne	18€
Sauté de veau, champignons des bois, vin de pissenlit	18€
Cassolette de homard, bisque à la verveine	24€

GARNITURES

Portion de 150g (pour une personne)

Pomme Darphin	6€/ pièce
Pâtes fraîches à la farine de sorgho (prêtes à cuire en box)	5€
Assortiment de légumes de saison, beurre aux herbes fraîches	7€

FROMAGES

Part d'environ 100g

Brie à l'ail des ours	52€/ kg
Tomme de vache à la truffe, 6 mois d'affinage	75€/ kg
Olivet à la crème et vin de noix	38€/ kg

LES ESSENTIELS DU CHEF

Truffe Melanosporum de notre truffière	1.40€/ 1g
Caviar de Sologne	55€/ 30g - 90€/ 50g - 180€/ 100g - 450€/ 250g
Bœuf Wagyu de l'élevage du Chef :	
— Faux-filet	150€/ kg
— Entrecôte	150€/ kg
— Filet	175€/ kg

Nos conseils de quantité : comptez environ 200 g par personne pour le faux-filet et l'entrecôte, et 150 g pour le filet.

En cas d'allergie ou de restriction alimentaire, nous vous invitons à nous contacter.
Prix TTC. TVA incluse (5.5% / 20%).

Douceurs sucrées



PÂTISSERIE

Bûche Signature “Épicéa” (6 personnes) *biscuit moelleux, croustillant aux amandes, mousse au sapin, crémeux aux pignons de pin et miel de Sologne, marmelade d’agrumes*	59€
Bûchette Signature individuelle	9.50€
Bûche “Pera” *biscuit aux amandes, croustillant noisettes, mousse au chocolat au lait, confit de poire*	4 personnes - 28€ 6 personnes - 42€
Bûche “Agrumes” *biscuit au citron, croustillant streusel, mousse et chantilly à la tagète, crémeux au yuzu, confit de sudachi*	4 personnes - 28€ 6 personnes - 42€
Bûche Chocolat “Caraïbes” *biscuit moelleux au chocolat et cacao, croustillant gruée cacao, mousse au chocolat au lait, crémeux à la vanille de Tahaa*	4 personnes - 28€ 6 personnes - 42€
Bûche “Azelia” *biscuit et croustillant aux amandes, mousse légère à la vanille de Tahaa, riz au lait crémeux, caramel coulant*	4 personnes - 28€ 6 personnes - 42€
Bûchette individuelle classique *(Pera, Agrumes, Caraïbes, Azelia)*	7.50€
Cake moelleux aux épices de Noël	12€

CHOCOLATERIE

Assortiment de mendiants au chocolat noir et lait, fruits secs	13€
Noisettes gourmandes	15€
Sucette de Noël	3€/ pièce
Pâte à tartiner à la noisette	9.50€
Pâte à tartiner caramel et cacahuètes	10€
Sablés aux épices de Noël	9.50€

En cas d’allergie ou de restriction alimentaire, nous vous invitons à nous contacter.
Prix TTC. TVA incluse (5.5% / 20%).

Pains et Galettes



BOULANGERIE

Flan de Noël marron (1 personne) *crème de marron, insert cassis, petite meringue*	9.50€
Flan de Noël pain d'épices (1 personne) *crème pain d'épices, insert mandarine, éclats de pain d'épices*	
Nos panettones (classique / chocolat / orange gianduja)	Petit (500g) - 21€ Grand (1kg) - 39€
Brioche feuilletée mandarine et noisettes (450g)	12€
Stollen (350g)	15€
Pain feuilleté individuel à la truffe	3.20€
Pain aux noix (400g)	6€
Pain de seigle feuilleté (400g)	6€
Tourte de meule poivre et noisettes (900g)	10.50€
Pain curcuma, figues, cranberries et graines de courges (400g)	6.50€
Baguette apéritive	
— Roquefort / Noix	2.80€
— Chorizo / Gouda de Touraine	2.80€
— Ail / Persil	2.60€

ÉPIPHANIE

Galette Signature "Amaranta" *feuilletage, frangipane aux agrumes, graines d'amarante soufflées*	6 personnes - 42€
Galette "Amanda" *feuilletage, frangipane aux amandes de Pithiviers et à la vanille de Tahaa*	4 personnes - 26€ 6 personnes - 38€
Galette "Maya" *feuilletage, frangipane aux amandes de Pithiviers, praliné, chocolat noir*	4 personnes - 26€ 6 personnes - 38€
Galette "Vickie" *pâte à croissant feuilletée, crème d'amandes à la truffe noire de notre truffière, praliné aux amandes*	6 personnes - 52€

En cas d'allergie ou de restriction alimentaire, nous vous invitons à nous contacter.
Prix TTC. TVA incluse (5.5% / 20%).

Informations pratiques



Visitez notre *boutique en ligne*

Nos créations sont disponibles **uniquement en précommande jusqu'au dimanche 20 décembre 2026 pour les fêtes de Noël et jusqu'au dimanche 27 décembre pour les fêtes du Nouvel An.**
Pour réserver vos produits, veuillez utiliser le bon de commande joint à ce livret ou rendez-vous sur notre boutique en ligne.
Un prépaiement total sera requis lors de votre commande.

CONTACTS



26 Quai Villebois Mareuil
41000 Blois
+33 (0) 2.46.68.01.40
kiosque-blois@fleurdeloire.com
@le_kiosque_blois_orleans



18-20 Place du Martroi,
45000 Orléans
+33 (0) 2.38.21.92.37
kiosque-orleans@fleurdeloire.com
@le_kiosque_blois_orleans

HORAIRES D'OUVERTURE

	1 x	2 10h-12h 14h-19h	3 10h-12h 14h-19h	4 10h-12h 14h-19h	5 10h 19h	6 10h 19h
7 x	8 x	9 10h-12h 14h-19h	10 10h-12h 14h-19h	11 10h-12h 14h-19h	12 10h 19h	13 10h 19h
14 x	15 x	16 10h-12h 14h-19h	17 10h-12h 14h-19h	18 10h-12h 14h-19h	19 10h 19h	20 10h 19h
21 x	22 10h 19h	23 10h 19h	24 9h 17h	25 x	26 10h 19h	27 10h 19h
28 x	29 x	30 10h 19h	31 10h 18h	1/01 10h 18h		

BLOIS- DÉCEMBRE

	1 x	2 7h30 19h	3 7h30 19h	4 7h30 19h	5 7h30 19h	6 7h30 19h
7 x	8 x	9 7h30 19h	10 7h30 19h	11 7h30 19h	12 7h30 19h	13 7h30 19h
14 x	15 x	16 7h30 19h	17 7h30 19h	18 7h30 19h	19 7h30 19h	20 7h30 19h
21 x	22 7h30 19h	23 7h30 19h	24 8h 17h	25 x	26 7h30 19h	27 7h30 19h
28 x	29 x	30 7h30 19h	31 8h 18h	1/01 8h 18h		

ORLÉANS - DÉCEMBRE

NOTES

LE KIOSQUE
PÂTISSERIE . BOULANGERIE . ÉPICERIE
CHRISTOPHE HAY
BLOIS • ORLÉANS

BON DE COMMANDE

Numéro de commande :
Lieu de retrait de commande : ◯ BLOIS ◯ ORLÉANS
Nom / Prénom _____
Téléphone _____
Email _____
Date de retrait de commande : ____ / ____ / ____
◯ MATIN ◯ APRÈS-MIDI

PRODUIT	QUANTITÉ	PRIX	TOTAL
TRAITEUR - Retrait les 23 & 24 et 30 & 31/12/2026 (sauf ★ à partir du 05/12/2026)			
Tarama de brochet (125g) et ses 12 blinis		10€	
Gougères au gouda de Touraine (box de 200g)		12€	
Assortiment de charcuterie (plateau de 100g) ★		15€	
Truite fumée (plateau de 200g) ★		15€	
Croq'truffe à la tomme 2 mois		8€/ pièce	
Terrine de foie gras nature		87€/ 4 personnes	
		128€/ 6 personnes	
Terrine de foie gras truffé		115€/ 4 personnes	
		170€/ 6 personnes	
Ballotine de faisan (noisette ou pistache)		10€/ part	
Pâté en croûte - Volaille et homard		9€/ part	
Pâté en croûte - Canard et figues ★		10€/ part	
Pâté en croûte d'exception		20€/ part	
Feuilleté jambon à la truffe ★		10€/ part	
Saint-Jacques gratinée		8€/ pièce	
Tourte signature de Noël		45€/ 4 personnes	
Lièvre à la royale ★		18€/ 150g	
Fondant de biche		18€/ 150g	
Sauté de veau		18€/ 150g	
Cassolette de homard		24€/ 150g	
Pomme Darphin		6€/ pièce	
Pâtes fraîches au sorgho ★		5€/ 150g	
Assortiment de légumes de saison		7€/ 150g	
Brie à l'ail des ours		52€/ kg	
Tomme de vache à la truffe		75€/ kg	
Olivet à la crème de noix		38€/ kg	
Truffe Melanosporum ★		1.40€/ g	
Caviar de Sologne ★		55€/ 30g	
		90€/ 50g	
		180€/ 100g	
		450€/ 250g	
Faux-filet de bœuf Wagyu ★		150€/ kg	
Entrecôte de bœuf Wagyu ★		150€/ kg	
Filet de bœuf Wagyu ★		175€/ kg	

PRODUIT								QUANTITÉ	PRIX	TOTAL
PÂTISSERIE - retrait à partir du 05/12/2026										
Bûche Signature “Épicéa” (6 personnes)									59€	
Bûchette Signature individuelle									9.50€	
Bûche Chocolat “Caraïbes”	4 personnes		28€	Bûche “Pera”	4 personnes		28€			
	6 personnes		42€		6 personnes		42€			
Bûche “Azelia”	4 personnes		28€	Bûche “Agrumes”	4 personnes		28€			
	6 personnes		42€		6 personnes		42€			
Bûchette individuelle classique	Caraïbes		7.50€		Azelia		7.50€			
	Pera		7.50€		Agrumes		7.50€			
Cake moelleux aux épices de Noël									12€	
CHOCOLATERIE - retrait à partir du 09/12/2026										
Assortiment de mendiants au chocolat noir et lait, fruits secs									13€	
Noisettes gourmandes									15€	
Sucette de Noël									3€/ pièce	
Pâte à tartiner à la noisette									9.50€	
Pâte à tartiner au caramel et aux cacahuètes									10€	
Sablés aux épices de Noël									9.50€	
BOULANGERIE - retrait à partir du 02/12/2026										
Flans de Noël	Marron								9.50€	
	Pain d’épices									
Panettone classique	Petit (500g)								21€	
	Grand (1kg)								39€	
Panettone chocolat	Petit (500g)								21€	
	Grand (1kg)								39€	
Panettone orange gianduja	Petit (500g)								21€	
	Grand (1kg)								39€	
Brioche feuilletée mandarine et noisettes (450g)									12€	
Stollen (350g)									15€	
Pain feuilleté individuel à la truffe									3.20€/ pièce	
Pain au noix (400g)									6€	
Pain de seigle feuilleté (400g)									6€	
Tourte de meule au poivre et noisettes (900g)									10.50€	
Pain curcuma, figues, cranberries et graines de courges (400g)									6.50€	
Baguette apéritive	Chorizo / Gouda de Touraine								2.80€	
	Roquefort / Noix								2.80€	
	Ail / Persil								2.60€	
ÉPIPHANIE - retrait à partir du 26/12/2026										
Galette Signature “Amaranta” (6 personnes)									42€	
Galette “Vickie” (6 personnes)									52€	
Galette “Amanda”	4 personnes		26€	Galette “Maya”	4 personnes				26€	
	6 personnes		38€		6 personnes				38€	
								TOTAL		€

LE KIOSQUE

PÂTISSERIE · BOULANGERIE · ÉPICERIE

CHRISTOPHE HAY

Blois ~ Orléans