comme à la maison
DELISHOP

13 STREET 57 PHNOM PENH
023 360 801 - 012 951 869
THAI HUOT SUPERMARKET
6 STREET 592 PHNOM PENH
contact@commealamaison-delicatessen.com
commealamaison-delicatessen.com

Punch aux Epices punch with spices	$4.80 / 0.5 litre
Assortiment de Petits Fours Salés et Canapés salty canapés & finger food assortment	$3.60 / 6 pieces
Escargots de Bourgogne en Briochins burgundy snails in garlic butter buns	$6.00 / ½ dz
Saumon et Espadon Crus Marinés aux Baies et aux Herbes salmon & swordfish gravlax	$3.80 / 100gr
Boudin Blanc white pudding	$2.20 / piece 100gr
Boudin Blanc aux Truffes Noires white pudding with black truffles	$3.50 / piece 100gr
Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel duck foie gras terrine	$24.00 / 150gr $14.00 / 75gr
Gelée au Blanc Moelleux sweet white wine jelly	$2.40 / 100gr

* * * * *

Plats à la Carte (au verso) sur commande uniquement, 48h à l'avance.
Poissons et Viandes à cuire, garnitures à réchauffer. -15% sur tarif restaurant.
à la carte (see inside) on order only, 48h in advance.
fishes and meats to cook, garnishes to reheat. 15% off on restaurant prices.

* * * * *

Bûches de Noël (1/4/6/8 personnes) — $3.50 / 14.00 / 19.00 / 24.00
christmas log cakes

- Fraisier aux Amandes Rôties, Coulis de Fraises
  strawberry with roasted almonds, strawberry sauce
- Chocolat Noir à l'Orange Confite, Sauce aux Agrumes
  chocolate truffle with candied orange, citrus sauce
- Tiramisu aux Marrons Glacés, Sauce Caramel
  tiramisu with marrons glacés, caramel sauce

Assortiment de Petits Fours Sucrés mini sweets assortment	$3.60 / 6 pieces

A partir du 16 décembre, commande conseillée.
From December 16th, we advise you to order. Galette des Rois à partir du 1er janvier 2012

comme à la maison
RESTAURANT

Festive Season Temptations

RESTAURANT, DELISHOP & CATERING
13-15 STREET 57 PHNOM PENH
023 360 801 - 012 951 869
contact@commealamaison-delicatessen.com
commealamaison-delicatessen.com

A la Carte

Champagne Brut, la flûte / by the glass 11.00
Assortiment de Canapés / canapés assortment 3.00

Entrées / Starters

Escargots de Bourgogne en Briochins 9.00
burgundy snails in garlic butter buns

Saumon et Espadon Crus Marinés aux Baies et aux Herbes, Salade de Roquette, Sauce au Miel et Agrumes 9.00
salmon & swordfish gravlax, rocket salad with honey & citrus dressing

Boudin Blanc à la Truffe Noire, Pomme Rôtie au Calva 9.00
white pudding with black truffle, baked apple with brandy

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel, Figues Confites à l'Aigre-Doux, Gelée au Blanc Moelleux 14.00
duck foie gras terrine, sweet and sour figs, sweet white wine jelly

Trou Normand 4.00 ou Colonel 3.50
green apple sorbet, apple brandy or lime sorbet, vodka

Poissons / Fishes

Poêlée de St Jacques au Beurre Safran, Gratin de Citrouille et Asperges Croquantes 15.00
sautéed scallops, saffron butter sauce, pumpkin gratin and crunchy asparagus

Saumon Rôti en Croûte d'Amandes, Fondue de Petits Légumes au Gingembre 16.00
roasted salmon in almond crust, baby vegetables fondue with ginger

Viandes / Meats

Magret de Canard Rôti, Sauce Caramel au Poivre Vert, Poêlée de Mangues et de Raisins 16.00
roasted duck fillet, caramel and green pepper sauce, sautéed mangos and raisins

Tournedos Rossini, Poire au Vin d'Épices, Vol au Vent aux Cèpes en Persillade 19.00
beef filet topped with duck foie gras, pear in spices wine, vol au vent with ceps in parsley butter

Carré d'Agneau au Cumin Rôti en Croûte de sel, Petits Légumes Glacés au Miel et Kumquats, Tuiles au Parmesan 17.00
roasted lamb rack with cumin in salt crust, baby vegetables glazed with honey and kumquats, parmesan tiles

Fromage / Cheese

Assiette de Fromages et Salade aux Fruits d'Hiver 5.50/9.50
cheese plate and salad with winter fruits

Desserts

Bûche de Noël 4.00
christmas log cake

- Fraisier aux Amandes Rôties, Coulis de Fraises
  strawberry with roasted almonds, strawberry sauce
- Chocolat Noir à l'Orange Confite, Sauce aux Agrumes
  chocolate truffle with candied orange, citrus sauce
- Tiramisu aux Marrons Glacés, Sauce Caramel
  tiramisu with marrons glacés, caramel sauce

Assortiment de Petits Fours Sucrés 3.60
mini sweets assortment

Menu $39

Assortiment de canapés	*	canapés assortment
Entrée au choix	*	starter of your choice
Poisson ou viande	*	fish or meat
Assiette de fromage et salade	*	cheese plate and salad
Bûche de Noël	*	christmas log cake

du 16 décembre au 1er janvier, réservation conseillée
from December 16th to January 1st, on reservation
inquiries and reservation 012 951 869 or 023 360 801
december 2011 - january 2012