

Réveillons 2020
Proposition de menu
Plateau de fruits de Mer



PARTIE COCKTAIL :

10 pièces / personne (7 froides et 3 chaudes)

Verrine de Royale de foie gras
Mousseline de cèpes en coque
Crèmeux choux fleur et rouget
Mini tonato thon, velouté d'estragon et parmesan
Mini bouchée cresson, saumon gravelax et œufs
de hareng
Mini chou tomate
Cuillère de lait de langoustine

Mini Brochette de filet de caille
Bonbon de Homard
Empanadas de canard à l'orange

PARTIE REPAS :

Plateau de fruits de Mer

$\frac{1}{2}$ tourteau, 6 huîtres cancales n°3, 4 belles langoustines, 4 crevettes Madagascar, bulots,
Crevettes grises - Beurre $\frac{1}{2}$ sel - pain de seigle- citron

Salade de jeunes pousses Chèvre fumé et Comté 24 mois

La Bûche « **Chocolatière** », crème infusée à la vanille bourbon (dessert 6 personnes)

Ou

Le Nuage

« **Nicolas Léger** »

Ou

Le Lemon Tree

« **Chocolatière** »,



FOURNITURES : Petit pain, pains spéciaux

CONDITIONS : Repas à emporter / Choix identique pour l'ensemble de la commande et pour un nombre minimum de 6 personnes.

PRIX NET TTC 67.00 € /PERS (TVA 10% comprise)

POSSIBILITE DE LIVRAISON : à partir de 35.00 € TTC (TVA 10% comprise)