

Réveillons 2021 Proposition de menu 2 plats



PARTIE COCKTAIL : 10 pièces / personne (7 froides et 3 chaudes)

Tuile au parmesan
Mousseline de saumon en coque
St Jacques marinée au piment d'Espelette
Pic de crevette mangue
Cuillère de thon wakamé
Pic de magret fumé et foie gras
Rigatoni curry et viande des grisons

Mini burger
Pomme grenaille rôtie au foie gras
Tatin de tomate et Parmesan

PARTIE REPAS :

Fraîcheur de St Jacques, Thon Tataki et légumes croquants
Ou
Foie gras de canard mi-cuit (50gr), marmelade de figes, croustilles noisette raisin
Ou
Raviole de foie gras sauce morilles (entrée chaude)

Brochette de lotte et chorizo, crème pimentos, orzo et champignons Sylvestre
Ou
Caille désossée et farcie, pépite de foie gras, figue rôtie et pomme Darphin
Ou
Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles, Champignons Sylvestre et purée citron

Salade de jeunes pousses et duo de fromages affinés

La Bûche Concorde « **Chocolatière** », crème infusée à la vanille bourbon (dessert 6 personnes)
(Meringue au chocolat, mousse au chocolat)
Ou
La Bûche tradition gourmande « **Nicolas Léger** », crème Salidou (dessert 4 et 6 personnes)
(Crème vanille, caramel vanille, noisettes caramélisées, mousse chocolat au lait, biscuit chocolat
et croustillant praliné)
Ou
Buchette Rouge désir « **Chocolatière** » coulis de fruits rouges (dessert individuel)
(Crème citron, compotée de fraises, biscuit madeleine aux agrumes)
* *

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 58.00 € /PERS (TVA 10% comprise)