

Réveillons 2021 Proposition de menu 3 plats



PARTIE COCKTAIL : 6 pièces / personne (5 froides et 1 chaude)

Tuile au Parmesan
Mousseline de saumon en coque
Pic de crevette mangue
Cuillère de thon wakamé
Pic de magret fumé et foie gras
*
Mini burger

PARTIE REPAS :

Gaspacho de homard, tartare de homard-effeuillé de raie, matignon de légumes

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de figes, croustilles noisette raisin

Brochette de lotte et chorizo, crème pimientos, orzo et champignons Sylvestre

Ou

Turbot poché, beurre d'agrumes, légumes wok

Dos de cerf, jus corsé à la truffe, pomme rôtie et marrons

Ou

Caille désossée et farcie, pépite de foie gras, figue rôtie et pomme Darphin

Salade de jeunes pousses, 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 64.00 € /PERS (TVA 10% comprise)