

Réveillons 2021
**Proposition de menu
plateau de fruits de mer**



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 :

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, 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 67.00 € /PERS (TVA 10% comprise)

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