

## Réveillons 2022 Proposition de menu 2 plats

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

Conchiglioni façon mimosa, viande des grisons

Mousseline de cèpe en coque

Pic de crevette mangue

Cuillère de thon wakamé

Pic de tortillas-olive-amande

St Jacques marinée aux agrumes

Mini pain aux graines, magret fumé et mousse  
de foie gras

*Chaud*

Brochette de filet de caille, poivre de Voatsiperifery

Navarin de homard et langoustine

Bouchon Tourangeau

**PARTIE REPAS :**

Fraîcheur de Homard, St Jacques et Thon, vinaigrette d'agrumes

*Ou*

Feuilleté aux ris de veau et trompettes, jus réduits (entrée chaude)

\*\*\*

St Pierre rôti, beurre d'agrumes et légumes croquants

*Ou*

Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles, légumes du Roy et purée de céleri truffée

\*\*\*

Salade de jeunes pousses et duo de fromages affinés

\*\*\*

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*

La Bûche Subtil « **Chocolatière** », crème infusée à la vanille bourbon (dessert 4 et 6 personnes)  
(Biscuit croustillant praliné noisette, crémeux praliné noisette, mousse chocolat lait noisette,  
biscuits chocolat, mousse chocolat noir 65%)

*Ou*

Le Nuage « **Nicolas Léger** », coulis de fruits rouges (dessert individuel)  
(Crémeux vanille, meringue insert framboise, chocolat blanc)

\* \*

**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 59.00 € /PERS** (TVA 10% comprise)

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