

## Réveillons 2022 Proposition de menu 3 plats



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

*Conchiglioni façon mimosa et viande des grisons*

*Mousseline de cèpe en coque*

*Pic de crevette mangue*

*Cuillère de thon wakamé*

*Pic de tortillas-olive-amande*

\*

*Mini brochette de filet de caille, poivre de Voatsiperifery*

**PARTIE REPAS :**

*Salade de filet de caille et magret, pignons torréfiés, abricots moelleux*

*Ou*

*Tarte fine façon Melba de saumon fumé bio d'Ecosse, espadon fumé et gravelax, vinaigrette iodée et crème de curcuma*

\*\*\*

*Craquant de bar et langoustines, légumes étuvés, sauce safranée*

*Ou*

*Cocotte de lotte et st jacques, pommes safranées et petits légumes*

\*\*\*

*Suprême de Chapon, sauce au vin jaune - Marrons et parmentier au foie gras*

*Ou*

*Tournedos de bœuf façon Rossini - Poêlée de champignons et pomme Darphin*

\*\*\*

*Salade de jeunes pousses, 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 65.00 € /PERS (TVA 10% comprise)**

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