

Réveillons 2022

Proposition de menu avec plateau de fruits de mer



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

*

Brochette de filet de caille, poivre de Voatsiperifery

Navarin de homard et langoustine

Bouchon Tourangeau

Chaud

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 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 68.00 € /PERS (TVA 10% comprise)

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