

Réveillons 2023 Proposition de menu 2 plats

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

<i>Comme un canard à l'orange</i>	
<i>Mousseline de champignons en coque</i>	
<i>Cheese cake Roquefort</i>	<i>Chaud</i>
<i>Cuillère de lotte aux épices douces</i>	
<i>Pic de Coppa Corse, olive-amande</i>	<i>Focaccia artichaut truffé</i>
<i>Finger de saumon mi-fumé et wakamé</i>	<i>Chou escargot</i>
<i>Mini pain sésame et mousse de foie gras</i>	<i>Crook'n Lotte</i>

PARTIE REPAS :

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

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de figue, croustille noisette-raisins

Brochette de lotte et chorizo, sauce au Vouvray - polenta et girolles

Ou

Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles, légumes du Roy et pomme Anna

Salade de jeunes pousses et duo de fromages affinés

La Bûche Virtuose « **Nicolas Léger** », coulis de fruits rouges

(sablé aux zestes de citron vert, crémeux citron vert, biscuit amande, compotée banane, mangue, citron vert et passion, mousse cheesecake - **dessert 4 et 6 personnes**)

Ou

La Bûche chocolat l'intense « **Chocolatière** », crème infusée à la vanille Bourbon

(sablé croustillant chocolat, praliné feuilleté, crémeux chocolat avec éclat de chocolat, biscuit chocolat et mousse chocolat - **dessert 4 et 6 personnes**)

Ou

L'Esprit Charlotte aux fruits rouges « **Chocolatière** », et son coulis (*dessert individuel*)

(Mousse fraise, sablé sans gluten, biscuit moelleux sans gluten, compotée de fruits rouges, finition fruits rouges)

* *

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 60.00 € /PERS (TVA 10% comprise)

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