

Réveillons 2023

Proposition de menu avec plateau de fruits de mer



PARTIE COCKTAIL :

10 pièces / personne (7 froides et 3 chaudes)

Comme un canard à l'orange
Mousseline de champignons en coque
Cheese cake Roquefort
Cuillère de lotte aux épices douces
Pic de Coppa Corse, olive-amande
Finger de saumon mi-fumé et wakamé
Mini pain sésame et mousse de foie gras

Chaud

Foccacia artichaut truffé
Chou escargot
Crook'n Lotte

PARTIE REPAS :

Plateau de fruits de Mer

*½ tourteau, 6 huîtres cancales n°3, 4 belles langoustines, 4 crevettes Madagascar, bulots,
Crevettes grises - Beurre ½ sel - pain de seigle- citron*

Salade de jeunes pousses, 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 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 et 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 68.00 € /PERS (TVA 10% comprise)

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