

Réveillons 2024 Proposition de menu 2 plats

PARTIE COCKTAIL :

10 pièces / personne (7 froides et 3 chaudes)

Mini navette mousse de foie gras
Mini blinis condiment Savora et homard
Mousseline de saumon en coque
Verrine de betterave, crémeux moutarde à l'ancienne
Bouchée de porc confit, navet-gingembre, poivre long
Conchiglioni thon et wakamé
Cuillère de guacamole, poulpe et yuzu

G chaud

Mini brochette de filet de caille et foie gras
Crevette panko sauce aigre douce
Croque-Monsieur maison à l'huile de truffe

PARTIE REPAS :

Comme un aspic, homard, ris de veau et foie gras

Ou

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

Ou

La classique coquille St Jacques, moules et homard

Dos de bar aux écrevisses, sauce au Vouvray - Purée citron et légumes wok

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 Intense « **Nicolas Léger** », crème infusée à la vanille Bourbon
(Sablé à la gousse de vanille de Madagascar, caramel vanille, noix de pécan caramélisée, crème brûlée
vanille - dessert 4 et 6 personnes)

Ou

La Bûche « **Chocolatière** », crème infusée à la vanille Bourbon
(Ganache montée chocolat noir 65%, Biscuit brownies, praliné croustillant noisette, mousse chocolat façon
grand-mère - dessert 4 et 6 personnes)

Ou

Le Nuage « **Nicolas léger** », et son coulis (dessert individuel)
(crème diplomate vanille, insert framboise, meringue, chocolat blanc et chantilly à la fleur de sureau)

* *

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)