

Réveillons 2024 Proposition de menu 3 plats

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

Mini navette mousse de foie gras
Mousseline de saumon en coque
Bouchée de porc confit, navet-gingembre et poivre long
Conchiglioni thon et wakamé
Cuillère de guacamole, poulpe et yuzu

*

Mini brochette de filet de caille et foie gras

PARTIE REPAS :

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

Ou

Nem végétal de saumon fumé aux agrumes, guacamole et légumes croquants

La classique st Jacques, moules et homard

Ou

Navarin de lotte et St Pierre, coulis de crustacés, pommes safranées et petits légumes

Suprême de chapon sauce au vin jaune, sifflet de légumes oubliés, marrons et fèves

Ou

Duo de filet de canette et nem de canard confit, jus réduit aux épices douces
Purée pomme-céleri truffée, cuisine de champignons

Salade de jeunes pousses, 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 70.00 € /PERS (TVA 10% comprise)

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