

## 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)