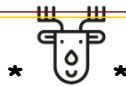


## Réveillons 2024 Proposition de menu avec plateau de fruits de mer



**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 et poivre long  
Conchiglioni thon et wakamé  
Cuillère de guacamole, poulpe et yuzu  
*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 :**

### Plateau de fruits de Mer

$\frac{1}{2}$  tourteau, 6 huîtres cancales n°3, 4 belles langoustines, 4 crevettes Madagascar, bulots,  
Crevettes grises - Beurre  $\frac{1}{2}$  sel - pain de seigle- citron

\*\*\*

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 68.00 € /PERS (TVA 10% comprise)**

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