

## 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

*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, Parmentier au foie gras et légumes du Roy  
\*\*\*  
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 € / PERSONNE** (TVA 10% comprise)

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