

RÉVEILLONS 2025

Menus

Menu Fruits de mer à emporter - 70 € ttc /personne

Commande pour 4 personnes mini. - Choix identiques

Partie cocktail - 10 pièces /personne

Mousseline de foie gras et cèpe en coque
Maki magret fumé Parmesan
Comme un canard à l'orange aux 7 sésames
Bouchon de volaille au vin jaune et morilles
Cuillère d'esturgeon fumé, crème raifort et œufs de hareng
Pic de crevette mangue
Maki saumon, yakumi voyageur

Pièces chaudes

Mini burger foie gras
Mini tatin tomate et Parmesan
Chou escargot

Partie repas

Plateau de fruits de mer

½ Tourteau, 6 huîtres cancales n°3,
4 belles langoustines, 4 crevettes Madagascar,
Bulots, Crevettes grises,
Beurre ½ sel, pain de seigle & citron

Salade de jeunes pousses et duo de fromages affinés

La Bûche Divine « Nicolas Léger »

(Biscuit sablé croustillant, compotée fraise rhubarbe, biscuit madeleine, mousse vanille et fleur de sureau **(dessert 4 ou 6 personnes)**)

ou

La Bûche chocolat « Chocolatière »,

crème infusée à la vanille Bourbon
(Biscuit brownie, croustillant feuilletine, mousse chocolat, ganache montée, velours chocolat **(dessert 4 ou 6 personnes)**)

ou

Velours noisette-mangue « Nicolas léger »,

crème infusée à la vanille Bourbon **(dessert individuel)**
(Fond croustillant praliné feuilleté, biscuit amande, crémeux mangue passion, mousse chocolat lait noisette, praliné et Chantilly noisette)

Fournitures : Petit pain, pains spéciaux



Possibilité de livraison : forfait à partir de 37.00 € ttc



CHEVALIER
Traiteur