



*Toutes nos pièces sont fraîches et confectionnées par nos soins, dans notre laboratoire à Valence.
Nous privilégions les produits frais, de saison. Par conséquent, nous pouvons être amenés à vous
proposer d'autres pièces en fonction de la disponibilité des produits.*

Nous assurons les commandes passées au minimum 10 jours à l'avance, pour au moins 4 personnes.

CARTE DES FÊTES | HIVER 2016

COCKTAIL APÉRITIF

6 PIÈCES / PERSONNE

- * Mini-verrine de crème Dubarry et Noix de Saint-Jacques au piment d'Espelette
 - * Mini-religieuse à la crème de lentille et canard fumé
 - * Mini-cake au fromage et pesto
- * Mini-dôme de mousse de foie gras et gelée de pomme verte sur pain d'épice
 - * Mini-bagel au steak de tofu et épinards
 - * Mini-brioché aux rillettes de saumon citronnées

COCKTAIL FESTIF

11 PIÈCES / PERSONNE, POUVANT REMPLACER L'APÉRITIF + L'ENTRÉE

- * Mini-verrine de crème Dubarry et Noix de Saint-Jacques au piment d'Espelette
 - * Mini-religieuse à la crème de lentille et canard fumé
 - * Mini-cake au fromage et pesto
- * Mini-dôme de mousse de foie gras et gelée de pomme verte sur pain d'épice
 - * Mini-bagel au steak de tofu et épinards
 - * Mini-brioché aux rillettes de saumon citronnées
 - * Macaron au foie gras
- * Mini-sablé au parmesan à la mousse d'avocat et gambas
 - * Bonbon croustillant fêta et figue
 - * Mini-brochette de gambas au chorizo
 - * Mini-bagel au saumon fumé et Philadelphia



ENTRÉES

* Terrine de cabillaud aux légumes d'hiver

* Tarte fine au crémeux marron, champignons et copeaux de foie gras

* Chevreuil en terrine

PLATS

* Suprême de poulet aux écrevisses
Pommes-de-terre Anna

* Tourte de sanglier aux trompettes de mort et pépites de foie gras
Purée de potimarron et poêlée de marrons

* Pot-au-feu de lotte aux crevettes
Légumes d'hiver (carottes, navets, pommes-de-terre...)



BÛCHES CRÉATION

DISPONIBLES EN 4 PARTS OU 8 PARTS

** Pour 4 personnes : 14 € TTC / bûche*

** Pour 8 personnes : 28 € TTC / bûche*

* LA RIGOLLOT

Biscuit Joconde, craquant feuilletine, mousse au chocolat noir, mousse pralinée

Glaçage miroir Chocolat

* L'ORIGINE

Croustillant chocolat blanc, mousse mangue-passion, crémeux à la fève Tonka,
compotée de fruits rouges, biscuit à la cuillère

Glaçage Chocolat blanc

* L'HIVERNALE

Biscuit pâte à choux, crémeux marron, mousse au café

Glaçage Marron

* LA PIROUETTE

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat au caramel,
mousse légère chocolat au caramel, éclats de noisettes caramélisées

Glaçage Caramel

* L'OPÉRA ORANGE

Biscuit Joconde, ganache chocolat-orange, crème à la vanille

Glaçage Chocolat lait et amande torréfiées

BÛCHES TRADITION

DISPONIBLES EN 4 PARTS OU 8 PARTS

** Pour 4 personnes : 12 € TTC / bûche*

** Pour 8 personnes : 24 € TTC / bûche*

Biscuit pâte à choux roulé, crème mousseline parfumée (au choix) :

* CHOCOLAT

* VANILLE

* MARRON

* CAFÉ
