

COCKTAIL FESTIF (plateau de pièces cocktail froides)

7 pièces / personne 12 € TTC / personne

Marbré de foie gras sur son toast et perles de framboise
 Chou craquelé parmesan, crème d'aneth et saumon fumé
 Tataki de thon rouge, wasabi, sésame et yuzu
 Verrine mousse de betteraves, tartare de légumes et chips de tomate
 Blinis œufs de caille et mousse de bacon
 Wrap (mangue, magret fumé, copeaux de foie gras, roquette) enrobé dans fruits secs
 Nougat de chèvre sur son sablé

A PARTAGER

Plateau de fromages	disponible en 2 tailles
Plateau de charcuteries (pain non-inclus)	6 pers : 25 € TTC 10 pers : 42 € TTC

Terrine de foie gras 95 € TTC / kg
 Saumon Bellevue, betteraves et pommes (15 pers) 100 € TTC

MENUS DE NOËL

ENTREES (au choix)

Bûche roulée épinard, ricotta, pignon de pin et saumon fumé (biscuit pâte à choux)
 8 € TTC / personne

Bûche roulée chorizo, tomate confite, croustillant parmesan (biscuit pâte à choux)
 8 € TTC / personne

Foie gras mi-cuit au vin rouge avec tranches de pain grillés
 12 € TTC / personne

ACCOMPAGNEMENTS

3,50 € TTC / personne

Gratin dauphinois 150g

Gratin de ravioles 150g

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 150g

Poêlée de légumes 150g

NOS BÛCHES CREATION

6-8 PARTS : 33 € TTC / bûche

LA TOTEM

Compotée ananas-gingembre, dacquoise amande-noisette, mousse chocolat-fève de tonka



LA NUIT LACTEE

Streusel amande, biscuit chocolat, crémeux chocolat, mousse bavaroise lactée



PLAT ENFANT (au choix)

12 € TTC / personne

Fish and chips aux patates douces, sauce fromage blanc

Poulet croustillant, sauce suprême, potatoes

LA FRAMBOISE / GRIOTTE

Biscuit joconde citron, croustillant spéculos, crémeux griotte, mousse ivoire citron vert



LA ROULEE

Biscuit pâte à choux, compotée d'agrumes, chantilly vanille