

**Date du retrait de la commande :**

**Nom :**

**Adresse :**

**N° commande :**

**Prénom :**

**Tél :**

**Mail :**

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<b><u>Canapés et petits fours Apéritif</u></b> <b><u>8 variétés différentes</u></b>			
<b><u>Plateau de 16 pièces 26 euros</u></b> Sucette de boudin blanc aux amandes Yakitori de volaille soja sésame Financier feta olive jambon cuit Millefeuille de foie gras au pain d'épices et pistaches Entremet Ibérique chorizo, caviar d'aubergines, tomates Bavarois aux deux saumons Entremet porc confite ravigote Club sandwich poulet tomate confite crème curry			
<b><u>Plateau de 32 pièces 51 euros</u></b> Sucette de boudin blanc aux amandes Yakitori de volaille soja sésame Financier feta olive jambon cuit Millefeuille de foie gras au pain d'épices et pistaches Entremet Ibérique chorizo, caviar d'aubergines, tomates Bavarois aux deux saumons Entremet porc confite ravigote Club sandwich poulet tomate confite crème curry			
<b><u>Plateau de 48 pièces 72 euros</u></b> Sucette de boudin blanc aux amandes Yakitori de volaille soja sésame Financier feta olive jambon cuit Millefeuille de foie gras au pain d'épices et pistaches Entremet Ibérique chorizo, caviar d'aubergines, tomates Bavarois aux deux saumons Entremet porc confite ravigote Club sandwich poulet tomate confite crème curry			

<b><u>Entrées froides</u></b>			
<i>Saumon entier sauce tartare</i>		7	
<i>Turbotin en éventail aux écrevisses crème de fines herbes (12 à 15 personnes)</i>		150	
<i>1 /2 langouste Parisienne Fraîche</i>		31	
<i>1/2 langouste parisienne surgelée</i>		22	
<i>Effeillé de saumon mariné à l'aneth, capuccino de radis blanc et concombre et son blinis maison 100 g</i>		7	
<b><u>Charcuterie</u></b>			
<i>Terrine de foie gras de canard entier et son chutney mangue et pomme fruit</i>		8.5	
<i>Duo de foies gras « fumé et châtaigne » et son condiment poire coing pain multi fruits</i>		9	
<i>Terrine périgourdine avec foie gras</i>		7.5	
<i>Profiterole au foie gras et chutney de mangue</i>		8.5	
<i>Opéra au foie gras, abricot, pain d'épices</i>		8	
<i>Pressé de poulet rôti, foie gras, légumes d'hiver</i>		8	
<b><u>Entrées chaudes</u></b>			
<i>Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine)</i>		7.5	
<i>Brioche de ris de veau sauce financière</i>		8.5	
<i>Tatin de foie gras sauce porto</i>		12.5	
<i>Cassolette de mini quenelle aux morilles jus corsé, shitaké</i>		9	
<i>Boudin blanc aux escargots, fondue d'épinards, crème persil</i>		8	
<i>Boudin blanc Ibérique (piquillos, chorizo, tomate confite)</i>		8	
<i>Coquille saint- jacques</i>		6	
<i>Filet de bar snacké, sauce safran</i>		8	
<i>Brochette de saint jacques en croûte de beurre de saumon fumé, émulsion de corail</i>		13.5	
<i>Médailon de lotte lardé, crémeux de moules</i>		12.5	
<i>Bocal de linguines au homard et piperade, jus corsé des carapaces,</i>		14	
<i>Papillote de cristal de cabillaud et gambas sur lit de piperade</i>		12	
<i>1/2 langouste thermidor</i>		22	

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<b><u>Viandes</u></b>			
<i>Magret de canard sauce aux noix</i>		8	
<i>Grenadin de veau sauce morilles</i>		8.5	
<i>Filet de bœuf en croûte sauce Périgueux (pour 6 minimum)</i>		72	
<i>Chapon farci rôti aux cèpes</i>		10	
<i>Fondant de filet de veau jus corsé</i>		12.5	
<i>Ballotine de pintadeau duxelle de cèpes, foie gras et sauce marsala</i>		8.5	
<i>Suprême de pintade farci foie gras cèpes et sa sauce marsala</i>		8.5	
<i>Tournedos de magret de canard au foie gras moutarde violette balsamique</i>		10	
<i>Cromesquis de ris de veau au foie gras jus corsé</i>		14	
<i>Tournedos de bœuf rossini sauce madère</i>		14	
<b><u>Crustacés</u></b>			
<i>Plateau de fruits de mer</i>		42	
<b><u>Légumes</u></b>			
<i>Mousseline de carottes, fève de tonka, orange</i>		3	
<i>Gratin dauphinois</i>		3	
<i>Clafoutis de cèpes et châtaignes</i>		3.5	
<i>Risotto croustillant aux trompettes</i>		4	
<i>Ecrasée de pommes de terre aux truffes</i>		3.5	
<i>Galette d'épinards aux amandes</i>		3.5	
<i>Blinis de patate douce tandoori</i>		3	
<b><u>Fromages</u></b>			
<i>Plateau de fromages et raison frais 6 p. (Cantal, Saint-nectaire, Fourme d'Ambert, Saint-Marcellin)</i>		29.5	
<b><u>Desserts : la part (bûche minimum pour 4 personnes)</u></b>			
<i>Bûche « <b>Baroque</b> » (biscuit financier zeste de citron, insert citron jaune, mousse cassis)</i>		4,50	
<i>Bûche « <b>Mont-Blanc</b> » (biscuit moelleux chocolat noir, gelée de cassis, crème légère aux marrons, vieux rhum, mousse mascarpone vanille bourbon, glaçage miroir ivoire, meringue sèche, cuivré)</i>		4,50	
<i>Bûche « <b>La griottine</b> » (Biscuit pâte à choux, feuilletine praliné, compotée de griottes, mousse au chocolat thé matcha, glaçage miroir rouge, décors amande vert doré)</i>		4,50	

Bûche « <b>Tentation</b> » (biscuit chocolat poire, crémeux framboise/coquelicot, craquant chocolat blanc, mousse chocolat blanc))		4,50	
Bûche « <b>Passiflore</b> » (biscuit banane, compotée d'ananas, crémeux passion banane, mousse cheesecake passion, croustillant fruits secs, nougatine, glaçage chocolat jaune, mendiants)		4,50	
Bûche « <b>Caramel choc</b> » (mousse au chocolat Tanzanic 70%, crémeux chocolat Pérou, croustillant praliné, caramel beurre salé, biscuit chocolaté)			

**Commandes jusqu'au 22/12/2018 pour Noël et jusqu'au 28 /12/2018 pour le 31 décembre 2018 !**