



**Canapés et petits fours pour votre apéritif en plateaux composés de petits fours variés (liste ci-dessous)**

**Plateau de 16 pièces 26 euros**

**Plateau de 32 pièces 51 euros**

**Plateau de 48 pièces 72 euros**

**Composition du plateau**

**8 variétés différentes**

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 confit ravigote  
Club sandwich poulet tomate confite crème curry

**Entrées froides**

**Poissons**

- Saumon entier sauce tartare **7 euros**
- Turbotin en éventail aux écrevisses crème de fines herbes (12 à 15 personnes) **150 euros**
- 1 / 2 langouste Parisienne « Fraîche » **31 euros**
- 1 / 2 langouste Parisienne surgelée **22 euros**
- Effeillé de saumon mariné à l'aneth, capuccino de radis blanc et concombre et son blinis maison 100 g **7 euros**

**Charcuterie**

- Terrine de foie gras de canard entier et son chutney mangue et pomme fruit 60 g **8.5 euros**
- Duo de foies gras «fumé et châtaigne» et son condiment poire coing, pain multi fruits **9 euros**
- Terrine Périgourdine avec foie gras **7.5 euros**
- Profiterole au foie gras et chutney de mangue **8.5 euros**
- Opéra** de foie gras, abricot, pain d'épice **8 euros**
- Pressé de poulet rôti, foie gras, légumes d'hiver **8 euros**

**Entrées chaudes**

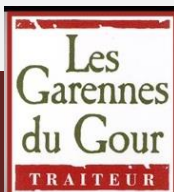
**Divers**

- Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine) **7.5 euros**
- Brioche de ris de veau sauce financière **8,5 euros**
- Tatin de foie gras aux pommes sauce porto **12,5 euros**
- Cassolette de mini quenelle aux morilles, jus corsé, shitaké **9 euros**
- Boudin blanc aux escargots, fondue d'épinards, crème persil **8 euros**
- Boudin blanc Ibérique (piquillos, chorizo, tomate confite) **8 euros**

**Poissons**

- 1/2 Langouste gratinée thermidor **21 euros**
- Coquille Saint-Jacques Saint-Antoine **6 euros**
- Filet de bar snacké sauce safran **8 euros**
- Brochette de Saint-Jacques en croûte de beurre de saumon fumé, émulsion de corail **13,50 euros**
- Papillote de cristal de cabillaud et gambas sur lit de piperade **12 euros**
- Bocal de linguines au homard et piperade, jus corsé des carapaces **14 euros**
- Médaille de lotte lardé, crémeux de moules **12,50 euros**

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



**VIANDES**

<i>½ Magret de canard sauce aux noix</i>	<b>8 euros</b>
<i>Grenadin de veau sauce morilles</i>	<b>8,5 euros</b>
<i>Filet de bœuf en croûte sauce Périgueux (pour 6 personnes minimum, soit 12€/part)</i>	<b>72 euros</b>
<i>Chapon farci rôti aux cèpes et son jus</i>	<b>10 euros</b>
<i>Fondant de filet de veau jus corsé</i>	<b>12,5 euros</b>
<i>Ballotine de pintadeau duxelle de cèpes, foie gras et sa sauce Marsala</i>	<b>8,5 euros</b>
<i>Tournedos de magret de canard au foie gras et sa moutarde violette balsamique</i>	<b>10 euros</b>
<i>Cromesquis de ris de veau au foie gras, jus corsé</i>	<b>14 euros</b>
<i>Tournedos de bœuf Rossini sauce Madère</i>	<b>14 euros</b>

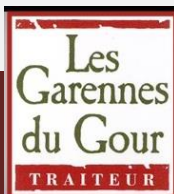
**CRUSTACES**

<i>Plateau de fruits de mer</i>	<b>42 euros</b>
---------------------------------	-----------------

**LEGUMES**

<i>Mousseline de carottes, fève de Tonka, orange</i>	<b>3 euros</b>
<i>Ecrasée de pommes de terre aux truffes</i>	<b>3.5 euros</b>
<i>Gratin dauphinois</i>	<b>3 euros</b>
<i>Clafoutis de cèpes et châtaignes</i>	<b>3,5 euros</b>
<i>Risotto croustillant aux trompettes</i>	<b>4 euros</b>
<i>Galette d'épinards aux amandes</i>	<b>3,5 euros</b>
<i>Blinis de patate douce tandoori</i>	<b>3 euros</b>

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



## Plats à emporter fêtes 2018

### DESSERTS

#### FROMAGES en plateau pour 6 personnes (60 g/p.)

**Plateau de fromages et raisin frais** **29,5 euros**

(Cantal, Saint-nectaire, Fourme d'Ambert, Saint-Marcellin)

La part (bûche identique minimum pour 4 personnes)

**4.50 euros/la part**

Bûche « **Baroque** » (biscuit financier zeste de citron, insert citron jaune, mousse cassis)

Bûche « **Mont-Blanc** » (biscuit moelleux chocolat noir, gelée de cassis, crème légère aux marrons, vieux rhum, mousse mascarpone vanille bourbon, glaçage miroir ivoire, meringue sèche, cuivré)

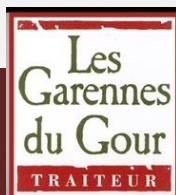
Bûche « **La griottine** » (Biscuit pâte à choux, feuilletine praliné, compotée de griottes, mousse au chocolat thé matcha, glaçage miroir rouge, décor amande vert doré)

Bûche « **Tentation** » (biscuit chocolat poire, crémeux framboise/coquelicot, craquant chocolat blanc, mousse chocolat blanc))

Bûche « **Passiflore** » (biscuit banane, compotée d'ananas, crémeux passion banane, mousse cheesecake passion, croustillant fruits secs, nougatine, glaçage chocolat jaune, mendiants)

Bûche « **Caramel choc** » (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**



✓ *Menu « Terroir »*

*Pressé de poulet rôti, légumes d'hiver et  
foie gras*

*Brochette de Saint-Jacques croûte de  
beurre, frite de polenta*

*Magret de canard sauce aux noix*

*Galette d'épinards et blinis de patate  
douce*

*Dessert au choix parmi les bûches  
proposées ci-dessus*

**Tarif : 27 euros**

✓ *Menu « Audace »*

*Terrine Périgourdine au foie gras*

*Médailon de lotte lardé, risotto  
croustillant*

*Ballotine de pintadeau, duxelle de cèpes*

*Clafoutis cèpes et châtaignes, et  
mouseline de carottes*

*Dessert au choix parmi les bûches  
proposées ci-dessus*

**Tarif : 33 euros**

✓ *Menu « Premium »*

*Duo de foies gras fumé et châtaignes*

*Bocal de linguines au homard et  
piperade, jus de carapaces*

*Fondant filet de veau Rossini  
Ecrasée de pommes de terre aux truffes,  
et royale de petits pois au lard*

*Dessert au choix parmi les bûches  
proposées ci-dessus*

**Tarif : 39 euros**