

Date du retrait de la commande :

N° commande :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Mail :

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<u>Canapés et petits fours Apéritif</u> <u>8 variétés différentes</u>			
<u>Plateau de 16 pièces 26 euros</u> <u>8 variétés différentes</u> Bavarois aux deux saumons Œuf de caille sur piperade et son pain grillé Magret de canard rôti, foie gras, fruit rouge Club sandwich rillettes de poulet curry tomate confite Navette briochée, brunoise de magret fumé aux aromates Pic de Gambas et tortellini au pesto et roquette Tartare de saumon et St-Jacques, avocat et graine de Meaux Moelleux au chèvre frais, fruits secs, noix sur son blinis		26	
<u>Plateau de 32 pièces 51 euros</u> <u>8 variétés différentes</u> Bavarois aux deux saumons Œuf de caille sur piperade et son pain grillé Magret de canard rôti, foie gras, fruit rouge Club sandwich rillettes de poulet curry tomate confite Navette briochée, brunoise de magret fumé aux aromates Pic de Gambas et tortellini au pesto et roquette Tartare de saumon et St-Jacques, avocat et graine de Meaux Moelleux au chèvre frais, fruits secs, noix sur son blinis		51	
<u>Plateau de 48 pièces 72 euros</u> <u>8 variétés différentes</u> Bavarois aux deux saumons Œuf de caille sur piperade et son pain grillé Magret de canard rôti, foie gras, fruit rouge Club sandwich rillettes de poulet curry tomate confite Navette briochée, brunoise de magret fumé aux aromates Pic de Gambas et tortellini au pesto et roquette Tartare de saumon et St-Jacques, avocat et graine de Meaux Moelleux au chèvre frais, fruits secs, noix sur son blinis		72	

<u>Entrées froides</u>			
<i>1/2 langouste parisienne surgelée</i>		26	
<i>Ballotine de saumon et cabillaud, sauce ravigote</i>		8,5	
<i>Effeillé de saumon mariné à l'aneth, Crème légère au concombre, citron vert et son blinis maison 100 g</i>		8,5	
<i>*New Finger de boudin blanc et St-Jacques, marmelade de pommes au cidre</i>		9	
<u>Autour du foie gras</u>			
<i>Médailon de foie gras de canard entier, compotée de poire-coïng, pain aux céréales</i>		9,5	
<i>Duo de foies gras « fumé et nature » et Son condiment abricot, romarin, pain aux céréales</i>		9,5	
<i>Entremet de confit de canard au foie gras et figues</i>		8,5	
<i>Délice de canard au foie gras</i>		8	
<i>Terrine de jarret de cochon fermier au foie gras et pistache , chutney d'oignons rouges</i>		8,5	
<u>Entrées chaudes divers</u>			
<i>Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine)</i>		7,5	
<i>Croustade feuilletée de ris de veau et champignons, sauce financière</i>		9	
<i>Tatin de foie gras aux pommes sauce Périgueux</i>		12,5	
<i>Tarte fine aux cèpes, magret fumé, tomates séchées, copeaux de parmesan</i>		9,5	
<u>Entrées chaudes Poissons</u>			
<i>1/2 Langouste gratinée thermidor</i>		26	
<i>Coquille Saint-Jacques Saint-Antoine</i>		7,5	
<i>* New - Cassolette de mini quenelle de brochet, et gambas, bisque de gambas, fondue de poireaux</i>		10	
<i>* New -Papillote Cristal de homard, wok de légumes aux épices et linguines</i>		12,5	
<i>* New -Roulé de St-Jacques lardé au bacon, fondue de tétragone aux arachides, émulsion de safran</i>		12,5	

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<u>Viandes</u>			
<i>½ Magret de canard du Sud-Ouest sauce Bigarade</i>		11	
<i>Pavé de veau sauce morilles</i>		10	
<i>Pavé de Filet de bœuf revisité, oignons rouges, duxelle de cèpes, sauce Périgueux</i>		12	
<i>Chapon farci rôti aux cèpes et son jus d'ail</i>		10	
<i>Médaille de filet de veau Rossini, jus corsé</i>		13	
<i>* New Ballotine de Pintadeau, cèpes et châtaignes, jus corsé</i>		8,5	
<i>Tournedos de magret de canard au foie gras, sauce balsamique.</i>		10	
<i>Brochette de Sot l'y laisse de volaille sauce soja, sésame</i>		8	
<i>Tournedos de bœuf Rossini, sauce moutarde violette</i>		14	
<u>Poissons</u>			
<i>Médaille de lotte lardé, sauce safran</i>		13,5	
<i>Filet de bar cuit sur peau, vinaigrette vierge à la clémentine.</i>		12	
<u>Légumes</u>			
<i>New Mousseline de carottes, cardamome, et passion</i>		3,5	
<i>Ecrasée de pommes de terre aux truffes</i>		3,5	
<i>Gratin dauphinois individuel</i>		3,5	
<i>* New Clafoutis d'endives et noix</i>		3,5	
<i>Risotto crémeux aux herbes et parmesan</i>		4	
<i>New Royale de légumes oubliés</i>		3	
<i>New Wok de légumes de saison au sésame</i>		3	
<i>New Frite de polenta Provençale</i>		3	
<u>Fromages</u>			
<i>Plateau de fromages et raisin frais 6 p. (Cantal, Saint-nectaire, Fourme d'Ambert, Saint-Marcellin)</i>		29,5	
<u>Desserts : la part (bûche minimum pour 4 personnes)</u>			
<i>Bûche « Douceur aux deux chocolat » (biscuit sans farine, mousse chocolat noir et chocolat au lait, insert mandarine)</i>		4,5	
<i>Bûche « Carâibes » (Dacquoise Coco et mousse noix de coco, insert fruits de la passion)</i>		4,5	
<i>Bûche « Citron -framboise » (biscuit pain de gènes, mousse framboise, et crémeux citron)</i>		4,5	

Desserts individuels (tarif unitaire)		4,5	
Saint-honoré revisité (feuilleté caramélisé, choux à la crème de framboise, au praliné, et à la mousseline de vanille, chantilly)		4,5	
Sablé « Mont Blanc » (base sablée, crémeux caramel, dôme vanille, crème de marrons, et éclats de châtaignes)		4,5	
Le grand macaron Framboise, crémeux pistache, cœur grillotte (coque macaron framboise, crème diplomate pistache, insert grillotte, éclats de nougatine)		4,5	
Commandes jusqu'au 22/12/2020 pour Noël et jusqu'au 28 /12/2020 pour le 31 décembre 2020 !			

