

Les Entrées &
Les Canapés

Plats à emporter fêtes 2021

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

Plateau de 16 pièces 27 euros

Plateau de 32 pièces 52 euros

Plateau de 48 pièces 73 euros

Composition du plateau

8 variétés différentes

Millefeuille de foie gras au pain d'épices

Mini burger au charbon végétal, volaille marinée et copeaux d'Ossau Irraty

Tartare de saumon et St -jacques, avocat, herbes et graine de Meaux

Croquant frais, concassée de tomates, pesto et jambon de Pays

Magret de canard fumé compotée de figue sur sablé au piment d'Espelette

Club Ibérique, caviar d'aubergine, crème de chorizo, pain multi couleur

Oreillon d'abricot caramélisé au miel et foie gras fumé

Bavarois aux 2 Saumons

Entrées froides

Poissons

- 1 /2 langouste Parisienne surgelée **27 euros**

- Ballotine de saumon et cabillaud, sauce aïoli **9 euros**

- Effeillé de saumon mariné au sel noir de l'himalaya, Condiment raifort, pain au maïs **9 euros**

- Truite de mer fumée, émulsion yuzu et son

Blinis maison **8 euros**

***New** Chartreuse de St Jacques et petits légumes, crème curry citron **10 euros**

Autour du foie gras

- Médaillon de foie gras de canard entier du sud-ouest, « poivre et sel », condiment abricot romarin, pain aux céréales **10 euros**

- Canon de foie gras de canard entier du sud-ouest « nature », compotée de poire coing, pain aux céréales. **10 euros**

- Entremet de veau du limousin confit, crémeux potimarron crumble de châtaigne, sauce ravigote pimentée **9,5 euros**

- Millefeuille de pintadeau au foie gras **8 euros**

- Terrine de foie gras de canard entier du sud-ouest « fumé », chutney exotique, pain aux céréales **9,5 euros**

Entrées chaudes

Divers

- Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine) **8 euros**

- Croustade feuilletée de ris de veau et champignons, sauce financière **9,5 euros**

- Tatin de foie gras aux pommes sauce Périgueux **12,5 euros**

-Brioche de fricassée de cuisses de grenouilles aux trompettes des morts, fondue de poireaux, sauce à l'hysope (plante anisée) **11,5 euros**

Poissons

- 1/2 Langouste gratinée thermidor **27 euros**

- Coquille Saint-Jacques Saint-Antoine **8 euros**

- Cassolette de mini quenelle de brochet, et gambas, bisque de gambas, fondue de poireaux **10 euros**

-Papillote Cristal de homard, wok de légumes aux épices et linguines **12,50 euros**

*** New** - Brochette de St Jacques en croûte de beurre et lotte, fondue d'épinard aux arachides, émulsion de safran **12,50 euros**

*** New** - Gambas géante snackée, flambée au cognac, jus à l'échalote, fenouil braisé (pièce de 250 g) **20 euros**

Commandes jusqu'au 20/12/2021 pour Noël et jusqu'au 27/12/2021 pour le 31 décembre

VIANDES

LEGUMES

½ Magret de canard du Sud-Ouest sauce Bigarade	11,5 euros
Pavé de quasi de veau sauce morilles	12 euros
* New Canon de filet de porc lardé, farci aux abricots et pruneaux	
Jus corsé	11 euros
* New Tournedos de bœuf limousin « Or Rouge », sauce périgueux	20 euros
Chapon farci rôti aux cèpes et son jus d'ail	10 euros
Médaille de filet de veau Limousin Rossini, jus corsé	15 euros
Ballotine de Pintadeau Label rouge, cèpes et châtaignes, jus corsé	10 euros
Tournedos de magret de canard au foie gras, sauce balsamique.	12,5 euros
Tournedos de bœuf Limousin Rossini, sauce Périgueux	15 euros

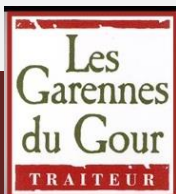
Mousseline de carottes, cardamome, et passion	3,5 euros
Ecrasée de pommes de terre aux truffes	4 euros
Gratin dauphinois individuel	3,5 euros
Clafoutis de cèpes et châtaignes	4 euros
Risotto crémeux aux herbes et parmesan	4 euros
Royale de légumes oubliés	3,5 euros
Wok de légumes de saison au sésame	3 euros
Frite de polenta Provençale	3 euros
* New Mousseline de chou fleur au poivre timut	3,5 euros

POISSONS

Médaille de lotte lardé, sauce safran	14 euros
Filet de cabillaud en habit vert, sauce corail	10,5 euros



Commandes jusqu'au 20/12/2021 pour Noël et jusqu'au 27/12/2021 pour le 31 décembre



Plats à emporter fêtes 2021

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**

Bûche « Tiramisu » biscuit cuillère, ganache montée marsala, crémeux café.

Bûche « crousti-fondant-choco-pralin » mousse chocolat, biscuit Brownies chocolat orange sanguine, crémeux caramel beurre salé.

Bûche « Blue berry-vanille » mousse myrtille, biscuit madeleine pistache, crème brûlée vanille.

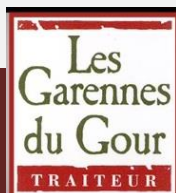
DESSERTS INDIVIDUELS **4,50 euros**

« Finger émotion, chocolat Guanaja », confit d'orange, sablé breton choco noisette.

Le « grand macaron » ganache montée praliné, crémeux de citron jaune et confit de citron vert.

Le « B » Napom, mousse châtaigne de Beynat, marron confit, compote de pomme du limousin et sa bavaroise, biscuit sablé à la cannelle.

Commandes jusqu'au 20/12/2021 pour Noël et jusqu'au 27/12/2021 pour le 31 décembre



✓ **Menu « Garennes »**

Millefeuille de pintadeau au foie gras

Coquille Saint-Jacques Saint-Antoine

Ballotine de pintadeau Label rouge, cèpes et châtaigne, jus corsé

Gratin Dauphinois et Wok de légumes de saison au sésame

Bûche « crousti-fondant-choco-pralin » mousse chocolat, biscuit Brownies chocolat orange sanguine, crémeux caramel beurre salé.

Tarif : 30 euros

✓ **Menu « Gourmet »**

Canon de foie gras de canard entier du sud-ouest « nature », compotée de poire coïng, pain aux céréales

Filet de cabillaud en habit vert, sauce corail

Tournedos de magret de canard du sud-ouest au foie gras, sauce balsamique

Mousseline de carottes, cardamome et passion

Clafoutis de cèpes et châtaignes

Le « grand macaron » ganache montée pralinée, crémeux de citron jaune et confit de citron vert.

Tarif : 36 euros

✓ **Menu « Prestige »**

Duo de foie gras nature/ Poivre et sel, compotée de poire coïng, pain aux céréales

Brochette de St Jacques en croûte de beurre et lotte fondue d'épinard aux arachides, émulsion de safran

Tournedos de bœuf limousin Rossini, sauce Périgueux

Ecrasée de pomme de terre aux truffes, Mousseline de choux fleur au poivre Timut, Royale de légumes oubliés

Finger émotion, chocolat Guanaja », confit orange, sablé breton choco noisette.

Tarif : 43 euros

Commandes jusqu'au 20/12/2021 pour Noël et jusqu'au 27/12/2021 pour le 31 décembre