

Date du retrait de la commande : 24 25 31

N° commande :

Nom : **Prénom :**

Adresse :

Tél :

Mail :

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total	
<u>Canapés et petits fours Apéritif</u> <i>Canapés et petits fours pour votre apéritif en plateaux composés de petits fours variés (liste ci-dessous)</i> Même composition pour chaque plateau <u>Plateau de 16 pièces 27 euros</u> <u>Plateau de 32 pièces 52 euros</u> <u>Plateau de 48 pièces 73 euros</u> <u>Composition du plateau 8 variétés différentes</u> <i>Panna cotta de foie gras, tartare de mangue et ananas</i> <i>Mini burger noix de pétoncle, crémeux d'artichaut, krispy de bacon</i> <i>Tartare crevette rose, pamplemousse, sauce cocktail</i> <i>Croquant frais, concassée de tomates, pesto et jambon de Pays</i> <i>Sablé au piment d'Espelette et son boudin blanc truffé</i> <i>Navette briochée, brunoise de magret fumé</i> <i>Millefeuille de foie gras au pain d'épice</i> <i>Superposition chèvre frais, légumes confits</i>				
<u>Plateau de 16 pièces</u>		27		
<u>Plateau de 32 pièces</u>		52		
<u>Plateau de 48 pièces</u>		73		
<u>Entrées froides</u>				
<u>Poisson</u>				
<i>1 /2 langouste Parisienne surgelée</i>		28		
<i>Effeillé de saumon fumé, crème légère au concombre, citron vert et son blinis maison</i>		9.5		
<i>Chartreuse de St Jacques et petits légumes, crème curry citron</i>		10		
<i>Médaille de Saumon Bellevue Mayonnaise (garniture de tomate, œuf, macédoine, coquillages)</i>		10		

<u>Autour du foie gras</u>				
<i>Pâté en croûte de pintade aux morilles, condiment</i>		8.5		
<i>Dôme de confit de canard au foie gras et figues, biscuit pain d'épices</i>		9.5		
<i>Marbré de canard au foie gras à la truffe d'été</i>		9		
<i>Terrine de foie gras de canard entier du sud-ouest, chutney de kaki, pommes du Limousin, pain muesli</i>		11.5		
<i>Médaille de foie gras entier aux châtaignes, chutney exotique, pain muesli</i>		11.5		
<u>Entrées chaudes</u>				
<u>Divers</u>				
<i>Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine)</i>		8.5		
<i>Croustade feuilletée de ris de veau et champignons, sauce financière</i>		9.5		
<i>1/2 Langouste gratinée thermidor</i>		28		
<i>Coquille Saint-jacques St-Antoine</i>		8		
<i>Médaille de lotte lardé, pancake d'épinards, fondue de fenouil, poireaux, bisque de crustacés</i>		12.5		
<i>Pavé de thon, royale de crustacés, sauce échalote, agrumes au vin rouge, wakamé, pak choï au beurre</i>		12.5		
<i>Brochette de St-Jacques et gambas, risotto de perles aux saveurs de l'Océan, émulsion safran</i>		13		
Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total	
<u>Viandes</u>				
<i>1/2 Magret de canard du Sud-Ouest sauce morilles</i>		13.5		
<i>Pavé de quasi de veau sauce morilles</i>		13.5		
<i>Canon de filet de porc lardé, farci aux abricots, jus moutarde violette</i>		11.5		
<i>Tournedos de bœuf limousin « Or Rouge », sauce périgueux</i>		22		
<i>Chapon farci rôti aux cèpes et son jus d'ail</i>		11.5		
<i>Médaille de filet de veau Limousin, jus corsé</i>		14.5		
<i>Ballotine de chapon ou Pintadeau, cèpes et oignons rouges, jus corsé</i>		11.5		
<i>Tournedos de bœuf Limousin, sauce Périgueux</i>		14.5		
<u>POISSONS</u>				
<i>Médaille de lotte lardé, pancake d'épinards, fondue de fenouil et poireaux, bisque de crustacés</i>		15.5		
<i>Pavé de thon, royale de crustacés, sauce échalote, agrumes au vin rouge, wakamé, pak choï au beurre</i>		15.5		
<i>Brochette de St-Jacques et gambas, risotto de perles aux saveurs de l'Océan, émulsion safran</i>		15.5		
<u>Légumes</u>				
<i>Pancake d'épinards (2/p.)</i>		3.5		
<i>Ecrasée de pommes de terre aux truffes</i>		4.5		
<i>Gratin dauphinois individuel</i>		3.5		
<i>Clafoutis de cèpes et châtaignes</i>		4.5		

<i>Risotto de perles de pâtes, herbes et parmesan</i>		4.5		
<i>Puits de pommes de terre, écrasée Vitelotte</i>		4.5		
<i>Wok de légumes de saison au sésame</i>		4		
<i>Mousseline de choux fleur au poivre timut</i>		4		
<u>Desserts :</u>				
<i>la part (bûche minimum pour 4 personnes)</i>				
3 chocolats (<i>biscuit sans farine, convient au régime sans gluten, chocolats noir, lait, blanc</i>)		5		
Exotique (<i>dacquoise coco, confit de mangue, ananas poêlé, mousse passion</i>)		5		
Cookie (<i>biscuit noisette, caramel coulant, mousse cookie, fruits secs torréfiés, glaçage caramel</i>)		5		
DESSERTS INDIVIDUELS				
Gourmand acidulé (<i>Biscuit madeleine citron, crémeux yuzu, mousse limonade, glaçage citron</i>)		5		
Finger chocolat framboise (<i>Brownie et crémeux chocolat, compotée et mousse de framboise, glaçage framboise</i>)		5		
Macaron « tatin » (<i>coque macaron, insert pomme tatin, ganache montée au cidre</i>)		5		

**Commandes jusqu'au 17/12/2022 pour Noël et jusqu'au 26/12/2022
pour le 31 décembre**