

APERITIFS l'assortiment

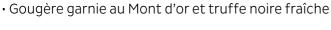
prévoir 6 à 9 pièces par personne selon votre repas

Assortiment froid (20 pièces)......31,50 €

- · Cube de foie gras, pain d'épices et fruits du mendiant
- · Tartelette au magret de canard fumé et chutney de figue
- Pince au saumon fumé et fromage frais battu aux herbes
- · Navette au poulet effiloché, curry et cébette
- · Verrine de butternut rôti, burrata crémeuse et noisette torréfiée

Assortiment chaud (20 pièces)......33,00 €

- · Mini burger au bœuf Français, sauce foie gras et oignon caramélisé
- Pressé de pomme de terre et escargot de Bourgogne à la persillade
- · Crevette croustillante aux épices chaudes et sauce au yaourt







ENTREES FROIDES	la portion
Foie gras de canard Français préparé maison (45g), chutney de noël, jeunes pousses et pain figue-abricot	13,05 €
Millefeuilles de saumon, mousse mascarponeau citron vert et tartare de tomate, pickles, cœur de sucrine et réduction passion	10,00 €
Grosses crevettes snackées, gremolata à la pistache et citron grillé, sucrine braisée et sauce César maison	11,00 €
ENTREES CHAUDES	la portion
Noix de Saint-Jacques et queues de gambas, coulis d'écrevisse maison, risotto crémeux et légumes de saison rôtis (boîte individuelle en bois)	13,85 €
Croûte aux champignons frais et morilles sauvages, spirale feuilletée pur beurre	10,95€
PLATS UNIQUES	la portion
Vegan, sans lactose, sans gluten Risotto à la crème de cajou et morilles sauvages, châtaigne fondante et légumes de saison braisés	16,85€



Plat enfant

et gratin de pomme de terre maison

PLATS	la portion
Filet de chapon en cuisson douceet sauce aux morilles sauvages	15,85 €
Civet d'épaule de cerf Grand veneur	13,20 €
Magret de canard Français rôtiet jus réduit à la framboise	14,60 €
Pavé de sandre grillé et sauce au Vin jaune	15,60 €
Accompagnement Gratin de pomme de terre maison individuel et légumes frais de saison	3,95€

NOTRE CONSEIL

Afin de faciliter la remise en température nous vous conseillons de limiter votre choix à 2 plats principaux différents.

FROMAGES

Plateau de fromages sélectionnés (600g, 10-12 per	rs) 28,00 €
Comté fruité, tomme aux fleurs, Cancoillotte maisc	on,
Morbier AOP, Camembert AOP, fruits et confiture	

BUCHES MAISON: 4, 6, 8 et 10 parts	la part
Signature et coulis fruits rouges Biscuit madeleine légèrement citronné, crème diplomat Bourbon, confit de framboise, framboises fraîches e chocolat blanc	e à la vanille
Exquise et crème anglaise	64%, praliné

DELAIS DE COMMANDE

Noël: jusqu'au jeudi 18/12 à 12h

Nouvel an : jusqu'au mardi 23/12 à 12h

Commande par mail (attendre confirmation de notre part), téléphone ou dans nos ateliers.

Pour toute commande merci de nous communiquer : nom, prénom et commune de résidence.

RETRAIT

Noël: mercredi 24/12 entre 14h et 17h, et à partir de 13h uniquement pour les commandes réglées d'avance.

Nouvel An: mercredi 31/12 entre 13h et 15h

CONDITIONS

Commande sans possibilité de modification ou d'annulation après les dates limite indiquées ci-dessus. Merci d'anticiper une solution en cas de désistement de vos convives.



