

# MENU DE FÊTES 2024

59 EUROS TTC / pers

## Apéritif 5 pièces/pers.

\*Verrine de saumon et avocat crème citronnée à l'aneth

\*Club de suédois au foie gras et fruits secs

\*Mini wraps de poulet à l'estragon

\*Mini quiche Saint Jacques et Chorizo

\*Mini bruschetta chèvre, oignon confit, miel et tomate séchée

## Entrée Froide

\*Terrine de campagne au porto, pistache et foie gras, pain grillé à l'ail et son mesclun,  
vinaigrette à l'huile de noix

OU

\*Crumble de Chèvre frais à l'Italienne, coulis de poivron, pesto verde, fine roquette,  
crème de balsamique

OU

\*Assiette dégustation ( Saumon fumé sur pain nordique + Fois gras sur brioche, chutney  
de poire au Montbazillac + Jambon de canard sur nid de verdure )

OU

\*Bouchée à la Reine ( quenelle de Brochet, volaille et champignon )

## Plat

\*Paleron de boeuf au vin rouge, écrasé de Pomme de terre à l'ail et au thym, Poêlée de champignons persillés

OU

\*Filet de Bar cuit sur Peau, Beurre blanc passion vanille, poêlée de légumes d'antan , polenta croustillante

OU

\* Suprême de Pintade farci choux et foie gras, sauce vallée d'Auge, gâteau de pommes de terre et poivron doux, quartier de pommes confites

## Fromage

\* Assiettes 3 affinés ( Sainte Maure de Touraine, Brie de Meau Comté ), Mélange de jeunes pousses et sa vinaigrette maison

## Dessert

\*Bûche croquante au chocolat et son coulis caramel beurre salé

OU

\*Financier Pistache, Framboise et sa crème au citron de Sicile

Ou

\*Moelleux aux pommes Grand-mère, mousse mascarpone au calvados et sa crème anglaise.

En menu assis avec Clé en main ( minimum de 30 personnes )

**79 euros TTC / Pers.**

\*Personnel de cuisine et service sur une vacation de 7h.

\*Nappage et dressage des tables

\*Vaisselle en dur et verrerie pour le repas

\*Les boissons soft ( eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits )

\*Le Vin bouteille ( Rouge et Blanc ou Rosé )

\* Cocktail alcoolisé De Noël servi à table ( Rhum Blanc, Curaçao, Jus d'ananas, crème de coco )

\*Les petits pains