

BUFFET DE VEILLON 2016
Passer vos commandes au 04-67-57-28-67
(Commande de 15 personnes minimums)

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

SALADE ENTRE DEUX MERS
ÉCREVISSES, CREVETTES SAUVAGES
ET CONFIT DE TOMATE AU BASILIC

GRAVELAX DE SAUMON À L'ANETH
ET ST JACQUES EN TARTARE

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES
ROTI DE VEAU AU ROMARIN
SOT L'Y LAISSE DE VOLAILLE CONFIT

SALADE FUSILLI
AUX FEVES DE SOJA ET AIGUILLETTE DE CANARD
AU POIVRE SECHOUAN

PLATEAUX DE FROMAGES AFFINÉS

TRUFFON AU CHOCOLAT
CARMEL BEURRE SALE ET CRÈME ANGLAISE
OU
ENTREMET MANGUE PASSION
ET COULIS DE FRUIT DES BOIS

PRIX FORFAITAIRE ET PAR PERSONNE 28 €uros TTC





PLAT A LA CARTE

SPECIAL FETE DE FIN D'ANNEE 2016

Prix TTC

- * FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX FIGUES MOELLEUSES ET EPICES DOUCES : 9.00 euros/Pers
- * TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU VIN MOELLEUX ET SEL DE CAMARGUE : 9.00 euros/Pers
- * TERRINE DE CERF AUX MARRONS ET SA COMPOTE D'IGNONS DOUX AUX CASSIS : 6.5 euros/Pers
- * GRAVELAX DE SAUMON A L'ANETH ET ST JACQUES EN TARTARE : 7.5 euros/Pers
- * FILET DE LOTTES EN BOURRIDE PAUPIETTE DE CARRELET A L'ESTRAGON ET BEURRE BLANC : 9.0 euros/Pers
- * PETIT PANIER DE ST JACQUES AUX ASPERGES SAUCE NORMANDE : 5.5 euros/Pers
- * CASSOLETTE ENTRE DEUX MERS (HOMARD, ECREVISSES, LOTTES) : 15.0 euros/Pers
- * PAVE DE QUASI DE VEAU ROTI SAUCE AUX MORILLES ET SON JUS DE TRUFFES : 14.0 euros/pers
- * CIVET DE CHEVREUIL AUX ABRICOTS : 7.0 euros/Pers
- * FILET DE CANETTE MARINE AUX AGRUMES : 9.0 euros/Pers
- * SAUTE DE CHAPON FORESTIERE : 8.5 euros/Pers
- * PAVE DE CUISSOT DE CERF MARINE AU VIN DE PAYS SAUCE CHARLEMAGNE : 9.0 euros/pers
- Garniture de légumes accomodées au plat choisi**
- * TRUFFON AU CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALE ET SA CREME ANGLAISE : 3.5 euros/Pers
- * SABLE CITRON MERINGUE ET CREME A LA PISTACHE : 3.5 euros/Pers
- * ENTREMET MANGUE PASSION ET COULIS DE FRUIT : 3.5 euros/pers
- * BLANC MANGER AUX FRUITS ROUGES ET SON COULIS : 3.5 euros/pers

Passer vos commandes au 04-67-57-28-67