

Menu n°1 à 34 €

Médailon de langouste en terrine d'écrevisses
sauce Aurore

Cumonière croustillante aux gambas
velouté de crustacés

Sauté de Chevreuil sauce au poivre
Pomme au four et Purée à ma façon

Dessert au choix

Menu n°2 à 37 €

Opéra de saumon

Fruits de mer cocotte luteée
Sauce crème

Dos de cabillaud et crevettes
aux épices douces

Riz pilaf et légumes gourmands

Dessert au choix

PRIX TTC

LIVRAISON ET MATERIEL CHAUFFANT COMPRIS

Menu n°3 à 40 €

Tatin d'endives au Miel
et crottin de Charignol sur mesclun

Gros ravioles d'écrevisses (3 pièces)
pointes d'asperges vertes sur un velouté de la
mer

Suprême de poularde aux girolles
Risotto aux cèpes et petits légumes gourmands

Dessert au choix

Menu n°4 à 41 €

Salade de médaillons de homard
Aux agrumes

Cocotte de St Jacques
velouté au vin blanc

Filet mignon de cerf ou de porc
sauce aux morilles
Pommes crémees et gratin Dauphinois

Dessert au choix

Menu n°5 à 42 €

L'incontournable

Foie gras mi-cuit Maison
Compote de fruits d'hiver

Cassolette de St Jacques à la Provençale

Chapon farci sauce girolles
Légumes de Noël

Dessert au choix

Desserts

Bûche parfum au choix :

Bûche chocolat noir-cœur vanille
Bûche vanille/fruits rouges
Bûche 3 chocolats
Bûche passion- framboise

ou

Cube tout chocolat Cœur croustillant

ou

Assortiment de 6 mignardises variés et macarons

Et aussi nos :

Canapés, petits chauds variés 1 €/pièce
Pains surprise 60 pièces par pain 50 €
Terrines divers salées et sucrées
Brochettes de fruits frais de saisons ...