

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 28euros</u> <u>Plateau de 32 pièces 53 euros</u> <u>Plateau de 48 pièces 74 euros</u> <u>Composition du plateau 8 variétés différentes</u> Verrine crémeux de foie gras, crumble de pain d'épices, gelée de groseilles Croquant frais, concassé de tomates, pesto et jambon de Pays Bun's brioché au charbon végétal, brunoise de magret fumé Millefeuille de foie gras au pain d'épice Pêche maritime (pêche au sirop, thon émietté, sauce cocktail) Bavarois truite fumée, miroir citron Boudin blanc truffé et son confit d'échalote Verrine de gambas des îles (gambas flambées, crémeux coco)				
<u>Plateau de 16 pièces</u>		28		
<u>Plateau de 32 pièces</u>		53		
<u>Plateau de 48 pièces</u>		74		
<u>Entrées froides</u>				
<u>Poisson</u>				
1 /2 langouste Parisienne surgelée		29		
Effeillé de saumon fumé maison, crème acidulée et son blinis maison		10.50		
Médailon de merlu Bellevue Mayonnaise (garniture de tomate, œuf, macédoine, coquillages)		11		
Tartelette finger de saumon mariné, betterave crémeux mascarpone au raifort		12		

<u>Autour du foie gras</u>				
<u>Tous nos foies gras sont accompagnés d'un chutney « oignon rouge, échalote et d'un pain aux céréales et fruits secs »</u>				
Marbré de canard 25% foie gras à la truffe d'hiver		9.5		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit aux châtaignes de Beynat		13		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit poivre et sel		12.5		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit fumé		12.5		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit nature		12		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit truffé		14.5		
<u>Entrées chaudes</u>				
<u>Divers</u>				
Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine)		9.5		
Bouchée à la reine traditionnelle		9.5		
½ Langouste gratinée thermidor		29		
Coquille Saint- jacques St-Antoine		9		
Médaille de lotte lardé, en habit vert, émulsion safran ail noir, embeurrée de choux au Riesling		13		
Filet de bar cuit sur peau, risotto de perles de pâtes à l'encre de seiche, sauce chimichurri		13		
Brochette de St-Jacques en croûte de beurre, crémeux à l'anguille fumée, taboulé de choux fleurs à la cardamome, bisque de crustacés		14.5		
Croustillant de confit de canard façon nem, coriandre, vinaigrette soja sésame		9.5		
Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total	
<u>Viandes</u>				
Magret de canard du Sud-Ouest sauce poivre vert		14		
Médaille de sous noix de veau sauce morilles		14		
Chapon farci rôti aux cèpes et son jus d'ail		12.5		
Tournedos de filet de veau Limousin, jus corsé		14.5		
Ballotine de chapon ou Pintadeau, cèpes et oignons rouges, jus corsé		12.5		
Tournedos de bœuf Limousin, sauce Périgueux		15		
Tournedos de bœuf Limousin Rossini, sauce Périgueux		18		
Choux farci ris de veau, foie gras, cèpes, jus à l'ancienne		14		

<u>Légumes</u>				
<i>Mousseline de panais fumé</i>		4.5		
<i>Ecrasée de pommes de terre aux truffes</i>		4.8		
<i>Gratin dauphinois individuel</i>		4		
<i>Royale de butternut fumé</i>		4.5		
<i>Poêlée de pommes grenailles, cèpes et châtaignes</i>		4.5		
<i>Poêlée de légumes oubliés au beurre de sauge</i>		4.5		
<u>Desserts :</u>				
<i>la part (bûche minimum pour 4 personnes)</i>				
3 chocolats (biscuit sans farine, convient au régime sans gluten, chocolats noir, lait, blanc)		5		
Bogota (biscuit café, crémeux café Ethiopie, mousse guarana, croustillant riz soufflé)		5		
Le Pinky (Biscuit madeleine framboise, compotée de framboises, crémeux vanille, bavarois citron)		5		
DESSERTS INDIVIDUELS		5		
Dôme La ruche (Biscuit madeleine au miel, mousse au fromage blanc, caramiel crémeux)		5		
Dôme enneigé (génoise, confit de myrtille, confiture de châtaignes, pomme, meringue italienne)		5		
Las vegas (biscuit chocolat, mousse chocolat, gelée de framboise, crème brûlée, glaçage chocolat)		5		

Commandes jusqu'au 18/12/2023 pour Noël et jusqu'au 26/12/2023 pour le 31 décembre