

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> <u>Canapés et petits fours pour votre apéritif en plateaux composés de petits fours variés (liste ci-dessous)</u> <u>Même composition pour chaque plateau</u> <u>Plateau de 16 pièces 28.5 euros</u> <u>Plateau de 32 pièces 53.5 euros</u> <u>Plateau de 48 pièces 74.5 euros</u> <u>Composition du plateau 8 variétés différentes</u> Bavarois de saumon fumé et mascarpone à l'aneth Crèmeux poireaux au lard de Colonnata, rillettes de haddock Verrine douceur de fromage blanc, poire, céleri, magret fumé et dès de roquefort Burger foie gras et son chutney figue Entremet de Saint-Jacques et cèpes au porto Tartelette crémeuse aux champignons, copeaux de foie gras Boudin blanc aux escargots persillés Verrine de tartare de légumes de saison, lomo de bœuf séché maison			
<u>Plateau de 16 pièces</u>		28.5	
<u>Plateau de 32 pièces</u>		53.5	
<u>Plateau de 48 pièces</u>		74.5	
<u>Entrées froides</u> <u>Poisson</u>			
1 /2 langouste Parisienne surgelée		29.5	
Pâté en croûte de la mer, St-jacques, lotte, gambas		10.5	
Cannelloni de saumon fumé maison, chair de tourteau, avocat, agrume sur son sablé wasabi		11.5	
Effeuillé de saumon mariné à l'aneth, crème à l'aneth et citron, blinis maison		12.5	

<u>Autour du foie gras</u>			
<u>Tous nos foies gras sont accompagnés d'un chutney exotique de saison et d'un pain muesli</u>			
Pâté en croûte au foie gras, pistache, aiguillette de canard		10.5	
Médailillon de foie gras de canard entier mi-cuit aux châtaignes de Beynat		13.5	
Médailillon de foie gras de canard entier mi-cuit poivre et sel		13.5	
Médailillon de foie gras de canard entier mi-cuit fumé		13.5	
Médailillon de foie gras de canard entier mi-cuit nature		12.5	
Médailillon de foie gras de canard entier mi-cuit abricot, éclat de pistaches grillées		12.5	
Millefeuille de pintadeau au foie gras		9.5	
<u>Entrées chaudes</u>			
<u>Divers</u>			
Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine)		10	
Bouchée à la reine traditionnelle		9.5	
½ Langouste gratinée thermidor		29.5	
Coquille Saint-jacques St-Antoine		9.5	
Médailillon de lotte lardé sauce crustacés, risotto de perles de pâtes		12	
St-Jacques snackée, croûte de beurre au saumon fumé, risotto de perle de pâte stracciatella, sauce safran		14.5	
Escalope de ris de veau en croûte d'herbe sur son pain toasté, crémeux d'épinards, jus à l'ail noir		13	
Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<u>Viandes</u>			
Magret de canard du Sud-Ouest sauce moutarde violette		12.5	
Tournedos de canard Sud-Ouest, Maison Godard au foie gras		14.5	
Chapon farci rôti aux cèpes et châtaignes		13	
Tournedos de filet de veau Français, jus giroldes		15	
Pavé de sous noix de veau sauce morilles		14.5	
Tournedos de bœuf Limousin, sauce Périgueux		15.5	
Tournedos de bœuf Limousin, bardé au lard de Colonnata sur son pain aillé, jus réduit		16.5	
Tournedos de bœuf Limousin Rossini, sauce Périgueux		18.5	
½ Caille farcie ris de veau et châtaignes sauce verjus		14.5	
Suprême de pintadeau, duxelles de cèpes, jus corsé		13	
<u>Légumes</u>			
Ecrasée de pommes de terre aux truffes		4.8	
Gratin Dauphinois maison		4	
Clafoutis cèpes et châtaignes		4	
Mousseline de pois cassés fumés		4	
Mousseline de céleri et pomme		4	
Pancake d'épinards aux noisettes grillées		4	

Royale de potimarron et carotte, gratinée au parmesan et noix		4.5	
<u>Desserts :</u> <i>la part (bûche minimum pour 4 personnes)</i>			
Bûche poire chocolat (pain de Gênes, croustillant praliné, compotée poire, mousse chocolat noisette)		5	
Bûche Velours de cacahuète (dacquoise noisette, croustillant praliné, insert cacahuète fleur de sel, bavaroise caramel)		5	
Bûche la tentation (Biscuit madeleine, crémeux vanille, mousse fruit rouge, croustillant chocolat riz soufflé)		5	
DESSERTS INDIVIDUELS		5	
La tahitienne (biscuit génoise, crème au beurre vanille de Tahiti, disque nougatine)		5	
L'harmonie cacao banane (pain de Gênes cacao, compotée de banane vanillée flambée, mousse au chocolat 64%)		5	
Finger Blueberry (Sablé Breton, confit de myrtilles, ganache montée vanille)		5	
Pistachio (Financier Pistache, ganache montée vanille, condiment framboise)		5	

Commandes jusqu'au 19/12/2024 pour Noël et jusqu'au 27/12/2024 pour le 31 décembre

Les commandes pour le 24 et 25 décembre seront à retirer exclusivement

le 24 de 13h00 à 17h00.

(pas de retrait le 25 décembre)

Les commandes pour le 31 décembre 2025 et 1 er janvier 2026 seront à retirer exclusivement **le 31 de 13h00 à 17h00.**