

Apéritif, entrée, plat, fromage, dessert

Entrée plat dessert
MENU DE FÊTES

50€
/pers.

35€
/pers.

Canapés apéritifs

Blinis de sarrasin aux oeufs de lompe
Chantilly citron vert et saumon gravlax
Sablé parmesan foie gras et confit d'oignons

Entrées

Salade césar aux langoustines
Cappuccino de Châtaignes chantilly parmesan

Plats

Magret sauce au vin, carottes rôties au miel, purée et
gratin de 3 légumes au fromage truffé
Cabillaud sauce chorizo, purée de petits pois et gratin de
3 légumes au fromage truffé
Crumble de courge aux pommes et aux noix et gratin de 3
légumes au fromage truffé

Fromages

3 bricks au fromage
(comté, fromage à la truffe, fromage de chèvre)
(se mange chaud)

Desserts

Bûche façon tiramisu
Bûche châtaigne et chocolat
Verinne pommes caramel et creme mascarpone

Merry Christmas

Par Plaisir de réunir

Réchauffer votre
MENU DE FÊTES

Canapés apéritifs

Rien à faire, juste à déguster !
PS : Pensez à préchauffer le four à 140°C.

Entrées

Cappuccino : réchauffer au micro-onde 1min30 par pot
Ajouter votre montagne de Chantilly et dégustez !
PS: Mettez d'ores et déjà vos plats à réchauffer !

Plats

Mettre les pots dans le lèche frite, ainsi que de l'eau
pour réchauffer au bain-marie.
Laissez réchauffer 30 à 35 minutes.
PS : Montez le four à 160°C

Fromages

Réchauffer vos bricks au four sur un papier cuisson.
6 à 8 minutes si elles sont à température ambiante, 10 à
12 minutes si elles sortent du frigo.

Desserts

Tout est prêt ! Il n'y a plus qu'à déguster !

Merry Christmas



Par Plaisir de réunir

Par Plaisir de réunir



Réchauffer votre

MENU ENFANT



Entrée

Au four : 12 à 15 minutes à 170°C

Plat

Nuggets de Saumon et purée de carottes

(Au bain marie avec même procédure que plat adultes)

Gratin de pâtes au butternut et à la châtaigne

(Au micro-ondes 1minutes 30)

Dessert

Plus qu'à dégustez !



Merry Christmas

Par Plaisir de réunir



18€
/pers.

MENU ENFANT



Entrée

Feuilleté Sapin au pesto et tomate cerise

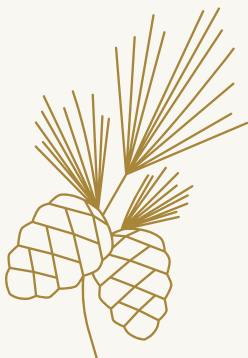
Plat

Nuggets de Saumon et purée de carottes
ou

Gratin de pâtes au butternut et à la châtaigne

Dessert

Mousse au chocolat
Ou
Rose des sables



Merry Christmas