

# Le menu de fêtes



## MISE EN BOUCHE

### 4 pièces chaudes :

- o Tartelette Saint Jacques x2
- o Croque-monsieur saumon fumé x2

ou

### 4 pièces froides :

- o Canapé parmesan/jambon cru x2
- o Briochin effiloché de canard x2

## ENTREES

- o Feuilleté au ris de veau et champignons des bois
  - o Cassolette de fruits de mer et Saint-Jacques feuilleté aux graines
  - o Feuilleté escargot persillé
- o Tarte fine légumes méditerranéens et filet de rouget fumé de homard
- o Parfait d'asperges écrevisses coulis de tomates séchées (froide)
- o Terrine de saint pierre et saumon, mousse perles citron (froide)
- o Terrine aux Saint-Jacques (mousse perles citron)

## PLATS

### Volaille

- o Médaillon de pintade aux noisettes sauce cèpes
- o Chapon farci aux châtaignes sauce Menetou-Salon
- o Ballotin de lapin sauce porto aux pruneaux

### Gibier

- o Sauté de cerf confit sauce grand veneur

### Viandes

- o Mignon de porc chorizo mozzarella sauce chorizo
- o Ris de veau aux morilles (+ 4 € la part)

### Poissons

- o Terrine de cabillaud aux poivrons confits
- o Timbale de sole aux Saint-Jacques

## ACCOMPAGNEMENTS

- o Tatin de légumes et pommes de terre, poivrons, tomates confites graines de courges
- o Poêlée de légumes, courges, marrons, carottes, girolles, pommes grenaille
  - o Flan de butternut aux châtaignes et pommes de terre
  - o Risotto morilles pointes d'asperge
- o Pommes dauphine maison (environ 4 pièces)

## Menu complet :

**30,00 € / personne**

(mise en bouche chaude ou froide + entrée + plat + accompagnement)

### Plat + accompagnement :

16,00 € / personne

Accompagnement : 3,5 € / pers

Mise en bouche 4 pièces : 7,00 €

Entrée : 7,00 €



## PLATEAUX PETITS FOURS

**Pour 4 personnes : 35 €**

**Froids (20 pièces) :** tartelettes panna cotta safran, briochin effiloché canard, briochin chèvre miel et graines, verrines perles saumon fumé, canapé parmesan /jambon cru  
Ou

**Chauds (24 pièces) :** mini burger x2, mini calzone x2, tartelettes escargots x2