

BOISTARD Thomas

103 rue Edouard vaillant
18000 Bourges

06 08 31 59 82

Nos mets sont réalisés dans notre Laboratoire utilisant des céréales contenant du Gluten – des graines de Sésames – du Soja et/ou des produits à base de Soja – des crustacés – des œufs – des poissons et produits à base de poisson – des fruits à coques – des mollusques – du lait – des produits à base de lait – du céleri – des produits à base de céleri et de la moutarde.

Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions. Toutefois nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos mets.

N°RCS 820477784

Ne pas jeter sur la voie publique.



Le menu de Pâques

par Thomas Boistard

Le menu de Pâques



ENTRÉES

Froides :

Dôme saumon fumé/ perles citron
Timbale de crème d'artichaut, tomates confites
et effiloché de canard

ou

Chaudes :

Feuilleté ris de veau
Tarte fine poires fourme d'Ambert

PLATS

Agneau confit et son jus
Basse côte de veau sauce Menetou Salon
Médaille de poulet fermier aux morilles
Timbale de merlu et rouget sauce Vouvray

ACCOMPAGNEMENTS

Flan de pommes de terre insert tome fraîche
et poêlée de légumes
Gratin de pommes de terre et mélange forestier
Risotto légumes et parmesan
Pommes dauphine

DESSERTS

Dôme pommes
Framboisier
Entremet chocolat

Menu complet :

27,00 € / personne

(entrée + plat + accompagnement + dessert)

Plat + accompagnement : 16,00 € / personne

Entrée : 7,00 €

Dessert : 4,00 €

PÂTÉ DE PÂQUES

Pâté de Pâques 6/8 pers 20 €

Pâté de Pâques 3/4 pers 12 €

PLATEAUX PETITS FOURS

24 pièces chaudes (4/6 personnes) 32 €

Tartelettes escargots, tartelettes Saint-Jacques,
mini calzone, mini burger, mini muffin saumon
ou

24 pièces froides (4/6 personnes) 32 €

Canapés tartare tomates, canapé parmesan
jambon cru, verrines asperges crevettes
flambées, panna cotta avocat tomates confites
écrevisses, mini brioche garnie chèvre miel