

BOISTARD Thomas

103 rue Edouard vaillant
18000 Bourges

Tél. : 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 fêtes

par Thomas Boistard



Le menu de fêtes



AMUSE-BOUCHES

4 pièces chaudes et froides :

Croque saumon
Mini parmentier de canard
Verrine de lentilles et crème à la truffe
Douceur sablée panna cotta parmesan et jambon
de Bayonne grillé

PLATS au choix

Suprême de pintade farcie aux cèpes/sauce
crémée aux cèpes
Médailon de chapon aux châtaignes/ sauce
Vouvray
Timbale de limande et rouget barbet aux noix de
Saint-Jacques et fumé de homard
Paleron de bœuf confit sauce grand veneur

DESSERTS au choix

Douceur exotique sur fond sablé
Carré chocolat noir et chocolat au lait et praliné
Entremet mascarpone aux fruits rouges

ENTRÉES au choix

Froides :

Confit de pintade sur biscuit sablé aux noisettes
et gelée d'agrumes
Compression de rilette de porcelet au foie gras
et pain d'épices

Chaudes :

Feuilleté au ris de veau et champignons forestiers
Coquille de fruits de mer crevettes et Saint-
Jacques

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes au choix :

Flan de champignons de Paris et échalotes
Purée de carottes à l'orange
et

Féculents au choix :

Duchesse de patate douce
Pommes Dauphine
Risotto aux morilles
Mille-feuille de pommes de terre en feuille de
brick lardé

Menu complet : 35,00 € / personne

(Amuse-bouches chaudes et froides + entrée
+ plat + légume + féculent + dessert)

Amuse-bouches 4 pièces : 6,00 €

Plat + accompagnement : 17,00 € / personne

Entrée : 7,00 € Dessert : 5,00 €

Dates limites de commande :

Pour Noël : 16/12/23 à 12h00
Pour le réveillon : 22/12/23 à 12h00

*Provenance des produits :
viandes et volailles locales et françaises*