



Thomas BOISTARD

45 route d'Orléans
18110 Saint Eloy de GY
Tél. : 06 08 31 59 82
boistard.thomas@orange.fr

www.lassietteparthomasboistard.fr



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

Création : Reverb 02 48 70 20 73



LE MENU DE FÊTES

Par Thomas Boistard



LE MENU DE FÊTES

AMUSE-BOUCHES

3 pièces chaudes et froides

Briočin crème à la truffe noire
Briočin bleu d'Auvergne et pépites de magret fumé
Cassiolette Saint-Jacques gratinée

ENTRÉES AU CHOIX

Entrées froides

Médaillon de saumon farci / crème citron
Panna cotta foie gras / compotée de pommes
et oignon confit au vinaigre balsamique

Entrées chaudes

Coquille de fruits de mer / Saint-Jacques / crevettes
Bouchée de ris de veau / mélange forestier

PLATS

Au choix

Roulade de chapon aux châtaignes sauce Vouvray
Epaule de veau confit farcie aux cèpes
et sauce crémeuse aux cèpes
Dôme de sole au fumet de homard

PLAT & ACCOMPAGNEMENT

Parmentier de canard pommes de terre et patate douce
et son jus, accompagné de son flan d'épinard

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix

Polenta au parmesan et purée de carottes au thym

OU

Gratin de pommes de terre et flan de courges aux épices

OU

Pommes dauphines et écrasé de patate douce

DESSERTS

Buchettes individuelles au choix

Exotique, chocolat blanc

OU

Chocolat noir, praliné

OU

Pommes, caramel, cannelle

PLATEAUX PETITS FOURS

24 pièces chaudes • 36 €

Mini quiche saint jacques, burger, croque saumon,
chou de ris de veau

24 pièces froides • 36 €

Wrap au saumon, canapé foie gras figues,
verrine asperges et écrevisses

DIVERS

Saumon fumé en tranche (58€/kilo)

8,70€ pièce (150 g)

Foie gras (150 €/kilo)

22,50€ pièce (150 g)

MENU COMPLET

36€/pers.

(Amuse-bouches chauds et froids + entrée
+ plat + légume + féculent + dessert)

Amuse-bouche 3 pièces

5 €

Entrée

7 €

Plat + accompagnement

19 € / pers.

Dessert

5,50 €

Dates limites de commande :

Pour Noël : 14/12/2025

Pour le réveillon du nouvel an : 21/12/2025

Provenance des produits :

viandes et volailles locales et françaises