Thomas BOISTARD

45 route d'Orléans
18110 Saint Eloy de GY
Tel. : 06 08 51 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 oeufs – 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

LE MENU DE FÊTES

Par Thomas Boistard

LE MENU DE FETES

AMUSE-BOUCHES

3 pièces chaudes
Mini burger
Mini tartelette Saint-Jacquess
Mini croque canard

ENTRÉES AU CHOIX

Entrées froides
Opéra de saumon fumé et crème citron
ou
Dôme de lentilles vertes coeur foie gras sur sablé au parmesan et compotée de figues

Entrées chaudes
Coquille de fruits de mer, poissons Saint-Jacques
ou
Bouchée ris de veau et mélange forestier

PLATS AU CHOIX

Médaillon de suprême de pintade farci sauce cèpes
ou
Pavé de saumon citron échalotes
ou
Roulade de chapon aux châtaignes sauce Vouvray
ou
Mignon de veau sauce foie gras + 5 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Tatin de butternut, patate douce et graines de courges
ou
Gratin de pommes de terre et mélange de champignons persillés
ou
Carré de riz gourmand au Saint-Nectaire et flan de carottes caramélisées

DESSERTS AU CHOIX

Bûchettes pommes/caramel
ou
Entremet 3 chocolats
ou
Bûchette fruits rouges

PLATEAUX PETITS FOURS

24 pièces salées : 36 €
Chou escargots, croque saumon, croque à la truffe, mini pizza

28 pièces salées : 36 €
Canapé foie gras figues, mini cheese cake avocat crabe, verrine panna cotta lentilles et chantilly fourme d'Ambert

DIVERS

Saumon fumé en tranche (58 €/kilo))
8.70 € pièce (150g)

Foie gras mi-cuit (150 €/kilo))
22.50 € pièce (150 g)

MENU COMPLET

36 €/pers
(Amuse-bouches chauds + entrée + plat + accompagnements + dessert)

Amuse bouches 3 pièces : **5 €**

Entrées : **7 €**
Plats + accompagnements : **19 €**
Dessert : **5.50 €**

Dates limites de commande :
Pour Noël : 13 décembre 2026
Pour le Nouvel An : 20 décembre 2026