

Pâques 2021

Merci de passer vos commandes avant le jeudi 1 avril 13h



Fourniture pour apéritif

Verrines fraîcheurs: 24 € les 20 pièces

Canapés: 18 € les 20 pièces

Mignardises chaudes: 0,95 € la pièce

Planche 4 pers



Les entrées froides

Assiette terre et mer : FG, St Jacques, magret, saumon fumé	14,50 € la part
Foie gras de canard cuit en terrine	8 € (50gr)
Avocat mangue crevettes	5,50 € la part
Œuf Scandinave	5,70 € la part
Pamplemousse cocktail aux crevettes	5,50 € la part
Pêches et tomates au thon	2,60 € la part
Eclairs au thon ou au saumon	4,90 € la part
Millefeuille de saumon aneth, citron et asperges vertes	6,50 € la part
Coquille St Jacques en deux façons vinaigrette aux agrumes	7,20 € la part
Entremets aux deux jambons et asperges vertes	5,90 € la part

Les entrées chaudes

Boudin blanc truffé	29 € le Kg
Tulipe de St Jacques sur fondue de poireaux	9,60 € la part
St Jacques au chablis	7,70 € la part
Tatin de Foie Gras aux pommes et ananas déglacés au vinaigre de framboise	9,90 € la part
Brioche de saumon sauce Béarnaise	6,50€ la part

Formule: 48 €

Planche (poissons, charcuterie et fromages) 2personnes, dessert et 1 Bt de Blanc « UBY»

Les plats cuisinés accompagnés de trois garnitures

Souris d'agneau confite au jus de Provence 14 €

Gigot d'agneau à la crème d'ail de Cuincy 12,80 €

Pintade et sa crème de Morilles 13,40 €

Filet de veau aux tomates séchées et sa sauce au Pesto 14,50 €

Pavé d'omble Chevalier en croûte d'amande 12,50 €

Formule entrée, plat, dessert: verrines offertes

Dessert: 4 €
Croustillant chocolat, praliné