

Traiteur événementiel/Réception/Buffer cocktail/Chef à domicile



Menu festif

Entrée, plat, dessert
48.00€/pers

Entrée

Entremet de crustacés aux asperges vertes, gambas rôties à l'huile de truffe, méli-mélo de légumes colorés et tuile au sésame croquante

Ou

Mousse de St-Jacques sur lit de fondue de poireaux au vin jaune ou coulis de carottes au safran, croustillant de brioche fondante et salade d'herbette aux jeunes pousses colorées

Plat

Tournedos de bœuf en cœur foie gras sur lit d'écrasé de pommes de terre douce, légumes glacés et sauce en réduction de vin rouge crémé

Ou

Magret de canard en robe feuilletée et son cœur de girolles, risotto de Frigola au parmesan et sa sauce foie gras du Périgord



Dessert

Bûche de mousse au chocolat fondant, croustillant de praliné à la gavotte, biscuit moelleux chocolat et son glaçage marbré

Ou

Bûche mousse citron vert en cœur crémeux de framboise fraîche, craquelin aux amandes torréfiées, biscuit fondant et enrobage de meringue à la française

Pain individuel compris

