

# NOS REPAS FESTIF 2023

LA MÉLODIE DES SAVEURS



- Plateau repas n° 1

Salade de Langoustine aux agrumes

Dos de cabillaud à l'unilatéral, sauce citronnée

Riz sauvage

Fromage

Croustillant Noisette, crémeux caramel

- Plateau repas n° 2

Tatin de foie gras et pomme caramélisé

Suprême de chapon, sauce Morille

Pomme Anna Tomate Rôtie

Fromage

Douceur Ananas au citron yuzu

- Plateau repas n° 3

Assortiment Mini Choux (magret fumé, rilette saumon, chutney foie gras)

Noix de St Jacques juste snacké, sauce Safrané

Risotto crémeux aux légumes

Fromage

Fondant de pommes caramélisée

## PLATEAUX REPAS FESTIF

Plateau repas n° 1 et n° 2 : 30€ HT

Plateau repas n° 3 : 35€ HT

*1 eau plate et 2 petits pains individuels*



Terrine de foie gras chutney figues

Salade de Noël (roquette, chèvre frais, figues, mendiant)

Ballotine de volaille aux champignons

Florentine de Saumon aux épinards et sa crème citronnée aux herbes

Filet de caille rôti aux marrons et poêlé gourmande à la patate douce

Plateau de fromage

Buchette bavaroise aux 2 chocolats et caramel

## **BUFFET FROID FESTIF**

35€ HT

*Avec pain de campagne et assaisonnements*



Saumon gravlax, sauce à l'aneth

Salade de Noël (roquette, chèvre frais, figues, mendiant)

Tatin de foie gras et pomme caramélisée

Panacotta au chou fleur et parmesan

Filet de Chapon farcie aux marrons et foie gras au jus réduit

Fondant de champignon façon Kouglouf

Pomme Anna au sel de Guérande

**OU**

Dos de cabillaud à l'unilatérale, sauce citronnée

Riz Sauvage

Petit carotte fane

Plateau de fromage

Entremet chocolat praliné

## **BUFFET CHAUD FESTIF**

38€ HT

*Avec pain de campagne et assaisonnements*



- Salés

Assortiment de Macaron salés

Mini Blinis crème coco et crevette mariné

Mini Blinis saumon fumé et crème aux herbes

Petit choux Rillette saumon

Petit choux Foie gras mousse

Tartelette guacamole et légumes croquant

Wrap chèvre roquette tomate confite

Wrap poulet tandoori

Pain nordique au saumon fumé

Mini sablés tarama

Mini Moelleux poivron crème de Raifort et tomate confite

- Sucré

Mini croustillante chocolat passion

Mini Moelleux Pistaches et griotte

Tartelette citron meringué

Macarons assortis

Assortiment de petit four

## COCKTAIL FESTIF 18 PIÈCES

27€ HT



- Goûter n° 1

Chocolat chaud

Thé de Noël (cannelle, badiane, menthe, sucre)

Café

Pain d'épices

Brioches

Sablés

- Goûter n° 2

Café, thé de Noël (cannelle, badiane, menthe, sucre), chocolat chaud

Jus de fruits, eau plate

Stand crêpes et gaufre (Nutella, confitures, sucre) – ***Présence de personnel nécessaire***

Pain d'épices de Noël

Papillotes de Noël

Corbeille de clémentines

Matériel et nappage jetable

Serviettes jetable

## GOUTER DE NOËL

N° 1 – 7€ HT

N° 2 – 15€ HT





# LA MÉLODIE DES SAVEURS

VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES !