

Date du retrait de la commande : 24 25 31

N° commande :

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél :

Mail :

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total	
<u>Canapés et petits fours Apéritif</u> <i>Canapés et petits fours pour votre apéritif en plateaux composés de petits fours variés (liste ci-dessous)</i> Même composition pour chaque plateau Plateau de 16 pièces 28.5 euros + 2 pièces offertes* Plateau de 32 pièces 53.5 euros + 4 pièces offertes* Plateau de 48 pièces 74.5 euros + 6 pièces offertes* Composition du plateau 8 variétés différentes + 1 offerte * Nouvelle pièce « Bonbon foie gras chocolat » Verrine crémeux de foie gras, fève de tonka, confit clémentine Verrine douceur de fromage blanc, poire, céleri, magret fumé et roquefort Millefeuille de foie gras, amarena, copeaux de cacao, chantilly, façon « forêt noire » Verrine confit de butternut à l'orange fumée crumble de châtaigne et lard grillé Entremet boudin blanc, mosaïque, biscuit pistache Bavarois avocat crabe pamplemousse Miroir citron truite fumé Burger tataki de bœuf, crémeux wakamé, graine de sésame				
<u>Plateau de 16 pièces</u>		28.5		
<u>Plateau de 32 pièces</u>		53.5		
<u>Plateau de 48 pièces</u>		74.5		
<u>Ballotin de bonbons de foie gras chocolat</u> 125 g 9 pièces		18		
<u>Entrées froides</u>				
<u>Poisson</u>				
1 / 2 langouste Parisienne surgelée		29.5		
Profiterole minestrone de légumes de saison, truite de mer fumée, chantilly au poireau brûlé		10.5		
Canneloni de saumon fumé maison, chair de tourteau, avocat, agrume sur son sablé wasabi		11.5		
Dôme de Saint-Jacques et écrevisses, croquant de légumes sur son biscuit tomate, noisette		12.5		

<u>Autour du foie gras</u>				
<u>Tous nos foies gras sont accompagnés d'un chutney « pomme, kiwi, grenade » et d'un pain muesli.</u>				
Terrine de canard à l'ancienne au foie gras		9.5		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit aux châtaignes de Beynat		13.5		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit poivre et sel		13.5		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit fumé		13.5		
Médaille de foie gras de canard entier mi-cuit nature		12.5		
Nougat de foie gras aux fruits du mendiant, biscuit granola, gelée Granny Smith		12.5		
<u>Entrées chaudes</u>				
<u>Divers</u>				
Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine)		10		
Bouchée à la reine traditionnelle		9.5		
½ Langouste gratinée thermidor		29.5		
Coquille Saint-jacques St-Antoine		12		
Filet de dorade royale sauce crustacés, fondue de fenouil et endive		13		
St-Jacques snackée, butternut confit, biscuit façon carotte cake, croûte à la noix de la vie conté sauce safran		14.5		
Escalope de ris de veau sur son pain aux noix, jus corsé fumé		13		
Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total	
<u>Viandes</u>				
Magret de canard du Sud-Ouest sauce baie Goji		14.5		
Médaille de sous noix de veau sauce morilles		14.5		
Chapon farci rôti aux cèpes et son jus d'ail		13		
Tournedos de filet de veau Limousin, jus giroles		15		
Ballotine poularde fermière des Landes label rouge, sauce morilles au vin paillé		15		
Tournedos de bœuf Limousin, sauce Périgieux		15.5		
Tournedos de bœuf Limousin Rossini, sauce Périgieux		18.5		
Choux farci ris de veau, foie gras, cèpes, jus à l'ancienne		14.5		
Magret de canard Sud-Ouest Maison Godard cœur de châtaigne grillé, potimarron, jus corsé fermier		14.5		
<u>Légumes</u>				
Pommes Dauphine maison (3 pièces)		3.8		
Ecrasée de pommes de terre aux truffes		4.8		
Blinis de pomme de terre violette (2 /p.)		3.8		
Fondant de pomme de terre au brésaola et sauge		4.5		
Mousseline de carotte à l'orange		4		
Pancake d'épinards aux noisettes grillées		4		
Royale de légumes oubliés		4.5		

<u>Fromages</u>				
<u>Plateaux maison Bigeat</u>				
<i>4/6 personnes (1 cabécou, 1 rocamadour, 1 la feuille du Limousin)</i>		27.5		
<i>8/10 personnes (2 cabécous, 2 rocamadours, 1 la feuille du Limousin, 1 crottin)</i>		35.5		
<u>Desserts :</u>				
<i>la part (bûche minimum pour 4 personnes)</i>				
Bûche poire chocolat (pain de Gênes, croustillant praliné, compote poire mousse chocolat noisette)		5		
Bûche Figue et noix (financier noix et figue, compotée de figues, bavarois vanille)		5		
Le Pinky (Biscuit madeleine framboise, compotée de framboises, crémeux vanille, bavarois citron)		5		
DESSERTS INDIVIDUELS				
		5		
Dôme Rubis façon « Tatin » (biscuit madeleine framboise, croustillant chocolat blanc, crémeux vanille, compotée pomme tatin, mousse vanille)		5		
Moka façon kinder (biscuit chocolat, crémeux praliné, crème au beurre, chocolat feuille nougatine)		5		
Finger pistache griotte (pain de Gênes, pistache, mousse griotte)		5		

Commandes jusqu'au 19/12/2024 pour Noël et jusqu'au 27/12/2024 pour le 31 décembre