

Réveillon de Noël

MENU A 35 EUROS

3 Taosts chauds

Entrée

Terrine de foie gras mi-cuit, son coeur truffé et Pain d'épices
ou
Gravelax de Saumon au citron râpé sur son blinis et légume
croquant
ou
Tourtière de Ris de veau, sauce Forestière

Plat

Médailon de veau, sauce Girolles
ou
Chapon rôti garni à la farce façon de nos grand-mères,
sauce à la truffe
ou
Filet de Bar en croûte de Chorizo et crème de Poivron rouge
Accompagné de fondant dauphinois aux trompettes de la
mort et Purée de Butternut

Dessert

Baba au Rhum individuel
ou
Bûche pâtissière vanille ou café ou Chocolat
ou
Bûche Agrumes, biscuit Madeleine au citron vert,
coeur mandarine,
glacage Rocher et Mousse au Chocolat blanc

Réservez sur commande

06.82.33.15.25 ou 05.55.24.69.03

genoisartisantraiteur@orange.fr