

Menu du Réveillon

31 décembre 2025

à emporter

Happy
New Year

4 Toasts chauds

Entrée 1

Terrine de Fois gras mi-cuit, Chutney de fruits et sa Brioche maison

Entrée 2

St Jacques en coquille feuilleté, julienne de légume, sauce safran crémée
ou

Aumônière de pieds de cochon confit, escalope de foie-gras snackée, cylindre de
Mique, sauce vin rouge

Plat

Filet de Boeuf sauce Périgieux

ou

Dodine de Chapon rôti, farce à la châtaigne, sauce Morilles

ou

Terre / Mer Ris de veau caramélisés / Gambas grillées, jus de viande réduit

Accompagné d'un fondant de pomme de terre à la peau de cèpes et une tombée
de courge au thym

Dessert

"Prince noir" : Mousse chocolat, galet de crème vanillé et griottines, glaçage rocher

ou

Soufflé glacé Grand Marnier et Agrumes, éclat de caramel

ou

"Mojito" : Biscuit madeleine Rhum, mousse mojito, gelée menthe et citron vert rapé

45€ avec deux entrées
40€ avec une entrée

05.55.24.69.03

genoisartisantraiteur@orange.fr

Genois
TRAITEUR

Célébrer avec Goût...