

Apéritif

- **PETITS FOURS SALES** (quiches, pizzas, hamburgers saumon & foie gras, roulés de saucisses, navettes au jambon/fromage, feuilletés au fromage & croques monsieur)

Prix	Qté	Total
1 €/pièce		

Entrées

- Caviar Shrenkii dauricus de la rivière Amour
- Foie gras mi cuit
- Cœur de saumon fumé
- Saumon fumé
- Coquille de St Jacques
- Saumon Gravlax maison
- Pâté en croûte

75€ /50g		
120 €/kg		
130 €/kg		
95 €/kg		
12,90 €/ pers.		
75 €/kg		
45 €/kg		

Fruits de mer

- Huitres Gillardeau N° 3
- Huitres Gillardeau N° 6
- Huitres Marenne N°3
- Plateau de fruits de mer 2 pers : langoustines, bulots, huitres, pinces de crabe, crevettes grise et rose, mayonnaise, citron et vinaigre
- Suppl. 1/2 homard breton (par personne)

36 € /la dz		
29 € /la dz		
29 € /la dz		
75 €		
45€		

Plats

- Chapon farci
- Caille farcie au foie gras
- Marmite du pêcheur
- Homard bleu entier, décortiqué avec émulsion vanille citron vert

12,80 € /pers.		
15,20 € / pers.		
21,90 € / pers.		
38,40 € / pers.		

Fromage

- Plateau

5,90 € / pers.		
----------------	--	--

Bûches et petits fours

- **LA FASCINATION** (Biscuit dacquoise avec une mousse chocolat noir et un insert framboise)
- **L'EXALTANTE** (Biscuit dacquoise avec une mousse au chocolat au lait et un insert caramel)
- **LA BANQUISE** (Biscuit dacquoise avec une mousse chocolat blanc/vanille et un insert cassis)
- **LA FLAMBLOYANTE** (Biscuit dacquoise avec une mousse framboise et un insert pistache)
- **L'EXOTIQUE** (Biscuit dacquoise avec une mousse coco et un insert mangue passion)
- **LES TRADITIONNELLES BÛCHES DE NOËL** : A la crème au beurre : Parfums au choix : Chocolat, Vanille, Café, Praliné & Grand Marnier.
- **PETITS FOURS SUCREES** (choux, tartelettes aux fruits, paris-brest, tarte citron, mini baba au rhum & tarte chocolat noir)

4 €/part		
"		
"		
"		
"		
3,50 €/part		
1 €/pièce		

► Si vous ne faites pas l'addition nous la ferons ensemble à la commande

Total		
-------	--	--

NOM:

PRENOM:

TEL:

Résa 24/12:

Résa 31/12:

Date limite de commande le 21/12 pour Noël et le 28/12 pour le réveillon
Retrait de 10h à 15H le jour J.

Paiement sur place à la commande – Renseignements : 01 30 68 95 03 • 06 02 18 79 71