

Le CADET

DÉCOUVREZ NOS DIFFÉRENTES FORMULES

Plateaux d'amuses-bouches : 6^{€00} TTC/personne

Entrée, Plat : 35^{€00} TTC/personne

Entrée, Plat, Dessert : 40^{€00} TTC/personne

Plateaux d'amuses bouches, Entrée, Plat, Dessert : 46^{€00} TTC/personne

Tous les plats chauds sont dressés et livrés dans des plats sabots (en verre et/ou en porcelaine), passables au four, ce qui vous permettra de profiter pleinement de votre soirée sans avoir à réchauffer et dresser dans des plats différents.

AMUSES-BOUCHES DE NOËL

Pic de saint Jacques snackées et chips de chorizo
Bonbons de foie gras, croûte de spéculoos, pointe de mascarpone et oranges confites
Moelleux olive, rouget et sauce rouille
Billes de chèvre au sésame wasabi, robe de saumon fumé sur blini
Pic de gambas et poire déglacée au citron vert

LES ENTRÉES

Tourte à la viande champignons et sauterne
Émietté de saumon et bavarois d'asperges
6 escargots bourguignon élevés et préparés en IDF
Opéra aux deux saumons, crème de chèvre aux baies roses
Fines tranches de saumon gravelax, citron et blinis maison
Foie gras maison chutney de figues et pain d'épice façon pain perdu

LES PLATS

(Minimum de commande de 2 par variété)

Suprême de volaille farci aux foie gras, écrasé de pomme de terre et marrons
Filet de turbo à l'oseille, endives braisées et purée de butternut
Saint Jacques, risotto aux cèpes et asperges
Chapon sauce aux morilles et tagliatelles fraîches, fèves et tomates confites

LES DESSERTS

Cabosse chocolat cœur caramel noisette
Dôme mangue passion yuzu