

Menu de Noël
2018

Petits fours
assortiment de 5 pièces
5 €

Amuse-bouche
poêlée de ris de veau crosnes et pleurotes
6 €

Foie-gras de canard mi-cuit
gelée de groseille, fleur de sel et poivre du moulin
9 €

Mousseline de sandre et langoustine
fondue de poireaux, bisque légère
12 €

Ballotine de chapon farci aux châtaignes
gratin dauphinois, petits légumes et jus aux morilles
14 €

Brie de Meaux AOP truffé
cœur de laitue et noix fraîches
4 €

Bûche de Noël « Choconoisette »
Mousse chocolat au lait, ganache chocolat pralin, biscuit noisette
5 €

Pâtes de coing (3 € / 100 g) – Macaron (1 € / pce)

Les tarifs sont par personne, TTC, TVA 10 %. Menus et buffets sur réservation, à partir de 4 personnes.
Le pain n'est pas compris. Le menu de Noël peut être commandé en partie ou en totalité.
Livraison possible sur demande.

Buffet de Saint Sylvestre
2018

Jambon sec
des Ardennes

Dé de thon rouge mariné
houmous à l'huile de sésame grillée

Saumon label rouge d'Ecosse fumé par nos soins
crème grelette à l'aneth

Foie-gras de canard mi-cuit
en chapelure de pain d'épices

Salade d'hiver
Mâche, légumes racines et vinaigrette aux noix

Sauté de biche sauce Grand Veneur
pommes grenailles rôties et petits légumes

Plateau de fromages affinés
mesclun de salades, échalotes et ciboulette

Entremet « Mandarine Impériale »
Succès amande, ganache chocolat noir mandarine impériale,
coulis clémentine, mousse chocolat blanc

Tarif buffet avec plat chaud : 37 € TTC / personne.

Les tarifs sont par personne, TTC, TVA10 %. Menus et buffets sur réservation, à partir de 4 personnes.

Le pain n'est pas compris.

Livraison possible sur demande.