

Menu de Noël

Petits fours (assortiment de 5 pièces)

4 €

~~

Amuse-bouche :

Saint jacques pochée et céleri rave, sauce Champagne

4 €

~~

Foie-gras de canard au confit d'orange, Fleur de sel et poivre du moulin

9 €

~~

Demi-homard poché,

Crémée de carcasse à l'estragon, nage de légumes

12 €

~~

Filet de chapon cuit basse température,

Mousseline de potimarron, cèpes et morilles, jus réduit au miel et aux épices

14 €

~~

Langres affiné, cœur de laitue et noix fraîches

3,50 €

~~

Bûche de Noël Exotique

(biscuit coco, inclusion mangue passion, mousse lait de coco)

5 €

~~

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

Les tarifs sont par personne, TTC, TVA10 %. Menus et buffets sur réservation, à partir de 4 personnes.
Le pain n'est pas compris. Les menus de Noël sont livrés froids ou à emporter froids. Le menu de Noël peut être commandé en partie ou en totalité. Livraison sur Damery : gratuite. Autre livraison : sur devis.

Buffet de Saint Sylvestre

Jambon fumé de Carpegna

~~

Cuillère tartare de saint jacques au citron vert

~~

Roulade de saumon fumé label rouge d'Ecosse aux herbes fraîches

~~

Foie-gras de canard mi-cuit

~~

Salade de frisée, mimolette vieille et noisettes torréfiées

~~

Coq à la lie de vin façon grand-mère

~~

Gratin dauphinois

~~

Langres affiné, noix fraîches

~~

Laitue croquante, échalotes et ciboulette

~~

Entremet « After Eight »

(mousse verveine, ganache chocolat amande amère, biscuit rose)

Tarif buffet avec plat chaud : 35 € TTC / personne.

Les tarifs sont par personne, TTC, TVA10 %. Buffets sur réservation, à partir de 4 personnes.
Le pain n'est pas compris. Les buffets de fête sont livrés froids ou à emporter froids.
Livraison sur Damery : gratuite. Autre livraison : sur devis.