

# MENU Festif

## APÉRITIFS

**Canapés salés** (à composer selon vos goûts - 8 pièces minimum)

- Blinis magret fumé noix et mousse de moutarde de Meaux
- Gougères à la béchamel au brie
- Cromesqui de farce de chèvre

1 € la pièce

**Tartare de thon**

8 € la portion

**Tartare de saumon** aux saveurs asiatiques

8 € la portion

## ENTRÉES

**Coquille de Saint Jacques** gratinée à l'aneth

8 € la pièce

**Saumon gravelax fumé** aux herbes et baies de poivres kampfot accompagné de blinis maisons, mousse de curry vert et citron yuzu

8 € la part

**Escargots de Bourgogne** et beurre Maître d'hôtel maison

10 € les 12 pcs

**Terrine de foie gras** au chutney mangue, figues et oignons

35 € / 250g

70 € / 500g

135 € / 1 kg

## PLATS

**Filet de Bœuf Wellington** à la farce foie gras et truffe

28 € / 200-220g

**Volaille de Bresse rôtie** (cuisse ou suprême) et jus de foie gras

20 €

**Homard bleu de Bretagne** servi avec sa sauce de bisque de homard

40 € / demi

80 € / entier

**Accompagnements au choix**

8 €

- Purée truffée
- Gratin dauphinois
- Petits légumes de saisons

## FROMAGE ET DESSERTS

**Fromage**

Brie à la truffe maison

10 € / 250g

20€ / 500g

**Mignardises** (à composer selon vos goûts)

8 € / 10 pcs

- Madeleine citron
- Financier pistache
- Cannelé
- Mini moelleux
- Chouquette maison

**Pour Noël : clôture des commandes le 22 décembre et récupération le 24 jusqu'à 18h.**  
**Pour le Nouvel An : clôture des commandes le 29 décembre et récupération le 31 jusqu'à 18h.**