MENU DE FÊTES

Préparez vos fêtes avec Saveur Nature, en toute sérénité, sans stress !

Du Cocktail au Dessert, l'art de recevoir s'invite chez Vous

46€/PERS

(Comprenant 6 pièces cocktail/pers - entrée – plat – dessert)
Ou à la carte, prix indiqués à côté des mets […]

Commande à passer avant le 20 décembre pour Noël et le 25 décembre pour l'an

Cocktail 6 pièces salées : [11 € les 6]

- Palet de radis noir, beurre aux agrumes et saumon gravlax
- Alliance de foie gras, épices et mangue
- Sablé chèvre, échalotte confite, chèvre frais et miel local
- Lobster de canard confit, cheddar et oignons caramélisés
- Cromesquis de butternut et cœur foie gras
- Saint Jacques à la normande, pommes flambées

Une fiche indicative pour la réchauffe de vos plats vous sera fournie pour vous faciliter le travail

Entrée : Une à choisir [15 €]

- Saint Jacques de nos côtes poêlées, palet de butternut rôti, jus coraux et coquillage, crumble châtaigne
- Foie gras au torchon, cube de pain d'épices grillé, poire pochée, compotée d'oignons à la griotte
- Ris de veau braisé à la flamme, grenaille confite, petits champignons et crème truffée

Plat : Un à choisir [22 €]

- Fondant de veau, croustillant de pommes de terre au comté, cube de potimarron, légumes, et jus corsé
- Filet de Bar lardé, lasagnes de légumes du moment, beurre blanc citronné et ruban de carottes glacées
- Suprême de chapon aux cèpes, sauce au vin jaune, oignons brûlés, gâteau de pommes de terre et courges fondantes, petits légumes

Dessert : Un à choisir [6 €]

- Sphère tiramisu aux fruits exotiques, craquant vanille et chocolat blanc
- Lingot mousse chocolat caramel, poire pochée, crémeux caramel beurre salé
- Dôme ananas rôti à la vanille et flambé au rhum, crémeux de noix de coco

Vous pourrez également commander :

- Coffret Cocktail découverte 6 pièces salées, pour accompagner votre apéritif 11 € / pers
- Coffret Cocktail gourmand 12 pièces salées, pour accompagner votre apéritif 22 € / pers
- Le Foie gras terrine du chef (origine France) l'incontournable ! 120 € le kilo > 500G ou 1 kilo
- Saumon Gravlax du chef aux agrumes 80 € le kilo

Mail :saveur-nature@orange.fr **Tel : 06.86.30.12.75**

Commande à récupérer à la boutique : 11 rue de la briqueterie 76260 ETALONDES