

MENU

Pièces cocktail

verrine de tartare de saumon
verrine de crabe, au pamplemousse rose
Buns au magret de canard fumé
Foie gras à la confiture de figue
Pomme ratte, escargot à l'ail doux

Entrées

Cassolette de ris de veau truffée aux légumes oubliés
Ou
Brochette de Saint-Jacques et Gambas, risotto aux cèpes
Ou
Lingot de foie gras de canard et sa gelée de vin chaud, petite poire
pochée, Chutney ananas banane et fève de Tonka

Plats

Chaque plat sera accompagné d'une poêlée de légumes
Filet de Saint pierre rôti, Riz noir vénéré,
sauce langoustine au Champagne
Ou
Filet de canard Rossini, figues rôties au balsamique, sauce foie gras
Ou
Tournedos de filet de bœuf, Pomme Anna, Sauce truffes

Fromage

Brie de Meaux fourré mascarpone, et truffes
Ou
Saint Marcellin au Crumble de Spéculos

Dessert

Dôme au chocolat intense
Ou
Bûche fruits rouges au cœur de nougat

(Hors boissons, hors service et hors vaisselle)

SAS Comme Un Chef, 9 rue des Aulnaies, 02200 Chacrise



Comme un chef

Menu de Fêtes 2020 40€ par convive

Prise des commandes avant le 20 décembre pour Noël
et le lundi 26 décembre pour le nouvel an.

06.78.38.46.30 ou 06.67.05.90.98



Joyeuses fêtes
de fin d'année