

Menu de la Saint-Valentin

A Partager en Amoureux



GRÉGORY
COUTANCEAU
TRAITEUR

LES CANAPES SALES

Cornetto de betterave et rilette de crabe au gingembre

Allergènes : lait, gluten, œuf, crustacés

Sifflet de poireau et langoustine rôtie

Allergènes : sulfites, crustacés

Croustillant de chèvre et pétale de magret fumé

Allergènes : lait, gluten

Roulé de truite de la maison Bellet

Allergènes : lait, gluten, poisson

Sablé au comté et à la moutarde à l'ancienne, crème de mascarpone aux noix de la Borderie

Allergènes : lait, œuf, gluten, moutarde, fruits à coques

Foie gras de la maison Morille sur pain d'épices et gelée de Pineau

Allergènes : sulfites, gluten, lait, œuf

Menu de la Saint-Valentin

Le Menu Passion



AMUSE BOUCHE

Ceviche de dorade marinée aux agrumes, gel de clémentine confite, salade d'herbes fraîches et citron caviar

Allergènes : poisson, sulfites, moutarde

ENTREES

La Dorade -En tartare à la mangue, coriandre et baie de Timut

Allergènes : poisson, sulfites

PLATS

Médallions de homard nacré, poireau brûlé, vinaigrette à la vanille et huitre de la maison Papin, noisettes concassées et pulpe de carotte

Allergènes : lait, crustacés, mollusque, sulfites, moutarde, fruits à coques

OU

Compression de foie gras de canard de la maison Morille, chutney acidulé de Granny Smith, bonbon de gingembre confit au poivre de Timut et brioche toastée

Allergènes : lait, sulfites, gluten, œuf

DESSERTS- pour deux

Le Love-cake

Sablé au gingembre, ganache montée au chocolat au lait de la maison Valrhona, cubes d'ananas rôti et jus aux fruits de la passion

Allergènes : lait, œuf, gluten, soja

Menu de la Saint-Valentin

Les Petits Valentins

ENTREES

Saumon en 2 façons, rilette de saumon et pétale de saumon fumé et blinis

PLATS

Suprême de volaille, Darphin de pomme de terre et sauce aux champignons

DESSERTS- pour deux

Le Love-cake

Moelleux au chocolat,

Coeur choco-noisette et crème anglaise pralinée