

À l'apéritif

LE PLATEAU DE MINIS SANDWICHES - 20 PIÈCES

Pita de houmous de carottes à l'huile de noix, pickles de légumes au vinaigre de cidre

Allergènes : Gluten, arachides, fruits à coque, céleri, sulfites

Navette, rillettes de tourteau au safran et légumes croquants

Allergènes : Gluten, œufs, lait, crustacés, céleri

Bretzel de tapenade de cèpes et magret de canard fumé

Allergènes : Gluten, lait, soja

Bun's de mousse de foie gras et chutney à la mangue

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sésame, sulfites

LE PLATEAU DE CANAPÉS SALÉS - 30 PIÈCES

Cube de potimarron et crème de truffe noire « Tuber Melanosporum »

Allergènes : Lait

Tartelette de foie gras, façon crème brûlée

Allergènes : Gluten, lait, œufs

Blinis au sarrasin, rillettes de chorizo et noix de coquille Saint-Jacques snackée

Allergènes : Gluten, lait, œufs, mollusques

Sablé aux algues, mayonnaise au combava, sphère de tartare de langoustine et bisque

Allergènes : Gluten, lait, œufs, moutarde, sulfites, crustacés

Roulé de volaille aux herbes fraîches en feuilles de Nori, crème acidulée et écrevisse

Allergènes : Lait, crustacés

Le menu célébration

Mise en bouche

Gravelax de truite de la Maison Bellet à la betterave, achards de betterave, perles de citrons et crème acidulée

Allergènes : Poissons, sulfites, lait

Entrées

Marbré de foie gras de Mr Morille aux pommes Granny Smith, caramel au beurre salé, gel de Sève de Joie et brioche toastée

Allergènes : Lait, gluten, sulfites, œufs

Tartare de homard et coquillages aux salicornes, coulis de potimarron en chaud-froid, huile de homard et graines de courge caramélisées

Allergènes : Crustacés, mollusques, lait, fruits à coque

Plats

Magret de canard de la Maison Morille, pommes Dauphine à la truffe noire, légumes racines confits à la graisse et jus corsé aux airelles

Allergènes : Lait, céleri, gluten, œufs, sulfites

Noix de coquilles Saint-Jacques et langoustines, comme un boudin blanc, chou-fleur et estragon, jus des têtes corsé

Allergènes : Mollusques, crustacés, lait, sulfites

Desserts

Notre Forêt Noire aux poires et fève de Tonka, biscuit au cacao, mousse au chocolat de la maison Valrhona, ganache montée au chocolat, cœur de poire confite et fève de Tonka

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque

Bûchette au citron Cédrot et praliné de sésame noir, biscuit madeleine, mousse au citron Cédrot, cœur de Curd Lemon et praliné au sésame

Allergènes : Gluten, lait, œufs, arachides, sésame

LA COCOTTE DES FÊTES

Roulé de veau Orloff, rattes, petits légumes confits et coing, sauce aux cèpes

Allergènes : Lait, céleri, sulfites

Douceurs en fin de repas

LE PLATEAU DE MIGNARDISES - 30 PIÈCES

Diamant, ganache montée à la pistache et cerise Amarena

Allergènes : Gluten, lait, fruits à coque, soja, sulfites

Sucette exotique

Allergènes : Absent

Brownie aux noix de pécan, crème diplomate pécan

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque

Tarte Mont-Blanc aux myrtilles

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja

Chou au citron et praliné aux noisettes

Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja

Le menu des lutins

ENTRÉE

Rillettes de truite de la maison Bellet, sur une gaufre salée

Allergènes : Poissons, lait, gluten, œufs

PLAT

Suprême de volaille, pommes dauphines et sauce aux champignons

Allergènes : Lait, gluten, œufs, sulfites

DESSERT

Royal au chocolat

Allergènes : Fruits à coque, œufs, lait, arachides, soja, gluten