

MENU DE NOEL

45€
/pers.

Vous aurez des convives autour de votre table durant les fêtes de Noël mais vous n'avez aucune envie de passer votre soirée derrière les fourneaux ? Je suis donc là pour vous et vos invités ! Je vous propose un menu facile et délicieux!

SUGGESTIONS APERITIVES (hors Menu)

La dégustation de foie gras 100% canard – 250g – idéal pour un apéritif de 5 à 6 personnes (25,00 €)

ENTRÉE

Brochette de Saint-Jacques et scampis, embeurrée de chou, beurre Nantais
ou

Tataki de filet pur « Ibérico », risotto de blé fumé, jus corsé

PLAT

Homard Thermidor, lentilles Beluga aux petits légumes, timbale de légumes de saison (+5€)
ou

Filet de canette cuit à basse température, jus au Porto, légumes croquants et gratin dauphinois

FROMAGE

Assortiment de fromage affinés accompagnés de crackers, fruits et confit (+10€)

DESSERT

Douceur aux parfum d'agrumes
ou

La bûche composée d'une mousse au chocolat, biscuit chocolat, craquant de feuillantine

COMMENT PASSER COMMANDE?

Contactez-nous par mail ou téléphone via les coordonnées ci-dessous!

Un acompte de 50% est demandé à la commande.

Enlèvement ou livraison gratuite à partir de 8 couverts.

0475/55.80.31 (Greg Fox) – 0470/84.17.55 (Guy Brennet)

gregsatelier@gmail.com – guy@cooking4you.net