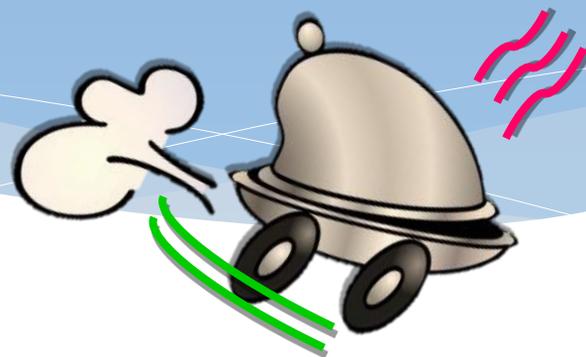


Saveurs et Découvertes...

Communion  
et  
Baptême

Collection 2016



# UN TOQUÉ À LA MAISON



## Carte

- **Pain Surprise assortis 60p** 25,00 €
- **Plateau Réduction Froide 30p** 19,00 €  
Saumon fumé et citron, Jambon fumé, Saucissons, Roquefort, Mousse de canard, etc.
- **Assortiment de Mini Bretzel 24p** 16,00 €  
Caviar de courgettes, fromage frais saumon, mousse de canard au porto
- **Plateau Réduction Chaude 30p** 19,00 €  
Pizza, Quiche lorraine, Quiché saumon, Croustades escargots, Croque Monsieur....
- **Panier Mini BURGER Saint Jacques 24p** 20,00 €
- **Panier Mini BURGER Foie Gras 24p** 20,00 €
- **Bouchée Croustillante Escargots 24p** 18,00 €
- **Brochette de Petits Pains** 1.10 € / Pièces  
Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné, Soit 120g environ
- **Assortiment de Petits Pains** 0,90 € / Pers  
Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné, Soit 120g environ
- **Plateaux de Fromage** 3,00 € / Personne  
Assortiment de 4 fromages, Compotée de Fruit de Saisons
- **Supplément salade** 0,60 € / Personne
- **Mignardises Sucrées** 44,00 €  
Plateau de 60 pièces assortis

## Menu 1

### Entrée froide :

Ballottin de Fromage Frais, Cœur Mimosa Saumon,  
Mesclun de Salade, Emulsion à l'Ail des Ours.

**OU**

### Entrée Chaude :

Duo de Merlu et Poireaux Crémeux.  
Fine Feuillantine, Croquant Noisettes.

\*\*\*\*\*

Mitonnée de Volaille à la Normande.  
Accompagnement Potager du Moment.

**OU**

Cuisse de Canette aux Cerises Acidulées  
Accompagnement Potager du Moment.

\*\*\*\*\*

*Inclus un dessert individuel aux choix*

**Menu 22,90 €**



## Menu 2

Tarte Fine façon Pizza, Foie Gras Moelleux

Mesclun de Salade

**OU**

Ballottin de Fromage Frais, Cœur Mimosa Saumon,

Mesclun de Salade, Emulsion à l'Ail des Ours.

**OU**

Duo d'Asperges, Cristalline Fumée\*\*

Emulsion de Foie Gras

\*\*\*\*\*

Ballotin de Pintade, Perles de Piment Espelette

Accompagnement Potager du Moment.

**OU**

Noix de Veau Braisée aux Mirabelle.

Accompagnement Potager du Moment.

\*\*\*\*\*

*Inclus un dessert individuel aux choix*

**Menu 26,90 €**

UN  
TOQUÉ À  
LA MAISON



## Menu 3

Marbré de Foie Gras, Compotée Framboises Mangues,  
Emulsion Chocolat Acidulée, Tendre Briochette

**OU**

Dos de Cabillaud Soufflé, Sauce Champagne

Risotto de Blé Crémeux aux Pointes d'asperges,

**OU**

Filet de Saint Pierre, Mousseline de Saint Jacques,

Pointes Asperges, Réduction de Champagne.

\*\*\*\*\*

Tambour de Veau, Emulsion de Gingembre et Réglisse.

Accompagnement Potager du Moment.

**OU**

Magret de Canard, Eventail de Pommes au Coquelicot

Accompagnement Potager du Moment.

\*\*\*\*\*

*Inclus un dessert individuel aux choix*

**Menu 30,90 € avec une entrée**

**Menu 34,90 € avec deux entrées**



\*\* en saisons

### Forfait Liaison Chaude

(Mise en température, maintien au chaud  
en conteneur isotherme)

20€ TTC / par commande jusqu'à 30 personnes





# UN TOQUÉ À LA MAISON

## Gourmandises du Moment ...

### Dessert individuel :

- Ecrin Lorrain, Crème de Confiture de Lait  
*Mousse Vanille, Croquant Blanc, Cœur de Mirabelles sur sablé Lorrain*
- Onctuosité Chocolat Lacté, Crème de Confiture de Lait  
*Cœur de Crème Brûlée, Frvolités de Fruits rouges*
- Verrine Ichigo  
*Panacotta, Framboises, Mousseline Vanille...*
- Verrine Noccio :  
*Mousse Pralinoise, Chocolat Lacté, Crumble Noisettes*
- Verrine Tiramisu Framboise, Voile croquant Chocolat

*Inclus dans les menus choix de dessert identique pour l'ensemble des convives*

### Livre de communion :

- Entremet Vanille Tahiti, Douceur Confiture de Lait Biscuit Pistache

(15 personnes) 45€

*Autres Parfums nous consulter*



## Pour le dîner ...

Commande minimum 10 personnes  
Tarifs uniquement valable en cas de commande de menus complets

- Tourte Lorraine 27,00€  
10/12 pers (salade verte inclus)
- Tourte Saumon (sauce aux fines herbes) 28,00 €  
10/12 pers(salade verte inclus)
- Jambon Braisé, Sauce Forestière 5,60 €
- Jambon Braisé, Sauce Forestière 8,60 €  
Et ses trois crudités
- Pavé de Saumon en Bellevue 8,60 €  
En famille

