



Menu à

**34€00**

Par Personne

## Menu de Noël & St Sylvestre 2022

### ENTRÉE

Gravlax de Saumon Parfumé aux Agrumes, Panna Cotta salée Coco Exotique

Foie Gras de Canard, Cuisse de Caille Fumée, Chutney aux Airelles et Sablé au Thym

Crèmeux de Saint Jacques, Légumes d'Antan

### PLAT

Filet de Bar Rôti, Crème Homardine

Médailon de Sole, Farci Volaille Fumée, Sauce Maraichine

Feuilleté de Canard Confit au Vin Rouge

Tapilla de Porc Ibérique parfumé aux Epices de Noël



### DESSERT

Norvégienne Fraise Nougat (Dessert Glacé)  
(Glace Artisanale Fraise et Nougat, Biscuit Pistache, Meringue)

Tiramisu Passion  
(Biscuit noisette, Mousse Macarone, Crèmeux Passion, Macaron)

Mignardises  
(Tartelette Caramel Noix de Pécan, Cannelé, Tartelette Citron, Macaron, Verrine Tiramisu Framboise)



PLATEAU AMUSES-BOUCHES ( 30 pièces) **30€00**

Nordique au Saumon, Bun's Maquereau, Caille Fumée, Mini club Jambon, Navette Mousse de Canard

RESERVATION : [commandelaforet@gmail.com](mailto:commandelaforet@gmail.com)

ou directement au restaurant - Attention fermeture le 20 décembre



## Bon de commande - Menu à Emporter

MENU NOËL

MENU ST SYLVESTRE

Nom

Tél :

Mail

ENTREE	Qté		PU	Qté	TOTAL
Gravlax			34€ TTC		
Foie Gras					
St Jacques					
		<b>PLAT</b>			
		Bar Rôti			
		Médaille Sole			
		Feuilleté Canard			
		Tapilla de Porc			
<b>DESSERT</b>	<b>Qté</b>				
Norvégienne					
Tiramisu					
Mignardises					
Plateau Amuses Bouche 30 pièces			30€ TTC		

NOËL Commande avant Le 18 Décembre

Retrait des commandes le 24 Décembre 2022 de 15h00 à 18h30

SAINT SYLVESTRE Commande avant le 25 décembre

Retrait des commandes le 31 Décembre 2022 de 15h00 à 18h30

**TOTAL**  
**TTC**

--	--

**Commande à retourner avec le Règlement**

Souhaitez-vous recevoir nos menus festifs par mails ?

Oui

Non