

Menu fetes de fin d'année Du 15 décembre au 31 janvier 2018

Bouchées Apéritives 3 bouchées 5 € par personne, 5 bouchées 8 € par personne

Verrine:

- Panna cotta foie gras et kaki
- Tartare de saumon et passion
- Velouté butternut et châtaigne

Bouchée Chaude:

- Samossa escargots
- Mini burger fourme chutney oignon
- Tartelette coco avocat crevette

Bouchée Froide:

- Club pain d'épice figue magret fumé
- Cube chèvre péquillos
- Roulé truite mascarpone verveine

Les entrées 10,50 € la part

- Méli mélo d'escargots et grenouilles feuilletés, petits légumes, crème onctueuse à l'ail des ours
- Harmonie de Saint Jaques et gambas aux clémentines, crème sarasin
- Alliance du foie gras et de la joue de bœuf, chutney ananas

Les plats

- La Poularde rotie longuement sauce suprême aux cramberies **14,50** *la part*
- Le perdreau doré, jus de grenade, pommes et poires confites 13,50 € la part
- Le filet de Saint Pierre en cuisson douce au baie de la passion, compotée de betterave **16,50** € *la part*

Les garnitures 2,50 € la part

- Poélée gourmande de légumes d'hiver et variés
- ou Gratiné de patate douce au Cantal
- ou Duchesse de panais aux noisettes

Les desserts 6,50 € la part

- Entremet pomme caramel façon Tatin
- Bûche exotique coco mangue passion
- Bûche traditionnelle vanille ou chocolat

Les mignardises

3 bouchées 4,50 € par personne, 5 bouchées 8 € par personne

- Moelleux à la crème de marron
- Panna Cotta à la reine des près
- Guimauve 4 épices

- Tartelette chocolat passion
- Tartare de fruits

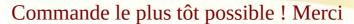
- Meringues

- Mini chou praliné
- Mousse litchi crumble coco
- Financier au miel

Assiette de fromage 3 € par personne Salade de fruits 4,50 € par personne

A partir de 12 personnes possibilité de personnaliser vos plats selon vos préférences





Mme PATUREAU PINEAU Céline 06 22 75 94 01 contact@ptitplatmobil.fr www.ptitplatmobil.fr Facebook ptitplatmobil

