



# 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

- Poêlée 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

**Commande le plus tôt possible ! Merci**

Mme PATUREAU PINEAU Céline 06 22 75 94 01

contact@ptitplatmobil.fr www.ptitplatmobil.fr Facebook ptitplatmobil

