





























MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2021

																
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	
MENU ADULTE																
Pièces Apéritives de Noël	Dôme Saint-Jacques et Patate Douce, Pousse Cress															
	Cake aux Fruits Mendiants Foie Gras Cranberry															
	Fondant de Beaussay Bio Sarthois aux Noisettes															
	Verrine de Langoustines et Gambas, Crème légère Combava* Sarrasin de Volaille Fermière au Granny et Épices Madras															
Pièces Apéritives du Nouvel An	Spirale de Saumon Label Rouge fumé Maison et Mascarpone															
	Sablé Foie Gras Tradition au Sel de Guérande et Poivre Timut															
	Crevette Sauvage Acidulée et Turban Croque Carotte															
	Verrine de Risotto de Saint-Jacques et Gambas aux Agrumes Bouchée de Veau Acidulée Kumquat															
E1	Saumon Écossais Label Rouge Fumé Maison aux Langoustines, Sablé Sésame Vinaigrette Pamplemousse Rose															
	E2	Foie Gras de Canard Entier mi-cuit au Poivre Noir bio de Kampot Cake au Citron Confit														
E3		Fraîcheur de Saint-Jacques aux Gambas Crème Légère Bio														
	E4	Saumon Écossais Label Rouge Fumé Maison au Sel de Guérande Beurre d'Echiré Salé														
C1		Cassolette de Saint-Jacques et Langoustines Rôties, sauce Homardine														
V1	Filet de Bœuf rôti au Lard fumé et Poireaux Bio Sauce Saint Julien															
	V2	Pièce de Biche saisie au Poivre de Sichuan Sauce														
V3		Médaille de Volaille Fermière farcie aux Morilles et sa mini Caillette Sauce														
	P1	Filet de Bar Rôti sur Peau Beurre Blanc Bio														
P2		Saumon Label Rouge aux Gambas saisies Sauce Corail														
	L1	Fondant de Pommes de Terre au Beurre Fermier Bio Carottes Jaunes au Beurre de Citron Confit														
L2		Millefeuille Dauphinois coloré au Comté Flan de Poireaux étuvés aux Œufs fermiers de notre village														

MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2021

																
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sesame	Sulfites	Lupin	Mollusques	
D1	Tourbillon de Chocolat Crémeux aux Cacahuètes Grillées															
	Crème Anglaise															
	Élément de décoration															
D2	Bûche Vanille Caramelo, Craquant Spéculos															
	Crème Anglaise															
	Élément de décoration															
D3	Velours de Pommes Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé															
	Crème Anglaise															
	Élément de décoration															
D4	Le Flocon Coco, Gelée douce de Groseille															
	Coulis Groseille															
	Élément de décoration															
MENU ENFANT																
Menu Enfant	Saumon Fumé Maison															
	Terrine de Campagne Maison															
	Burger de Poulet Fermier Label Rouge															
	Pommes Rösties															
	Bûche Kinder® Choco															
	Crème Anglaise															
OPTIONS																
Mises en Bouche tièdes	Porcelaine de Mini Saint-Jacques persillées au Beurre Frais Bio															
	Moelleux au Chèvre et au Pesto															
	Mini Burger de Loué															
	Mini Croq' au Refrain Bio Sarthois															
	Mini Cannelé Saumon Ciboulette															
Fromages	Istara, Saint-Nectaire Fermier, Sainte-Maure de Touraine, Fourme d'Ambert															
Coffret de macarons	Choco'Banane															
	Caramel au Beurre Salé															
	Pamplemousse Rose															
	Vanille															
	Pistache															