





























# MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2024

															
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>MENU ADULTE</b>															
Pièces Apéritives de Noël	Sablé, oignons confits, fromage frais														
	Risotto, Saint-Jacques, poireaux														
	Volaille fermière, pommes de terre, safran														
	Foie gras de canard, poire, poivre Voatsiperifery Mini-Burger, cerf confit, vinaigre Balsamique, pousse d'épinard														
Pièces Apéritives du Nouvel An	Pain brioché, chapon, pleurotes														
	Canard, butternut, graines torrifiées														
	Saumon fumé Maison, crème fraîche														
	Saint-Jacques, gambas, combawa Sablé, foie gras de canard, grenade, piment d'Espelette														
E1	Tradition de pâté en croûte au foie gras														
E2	Saint-Jacques, dorade														
	Vinaigrette pamplemousse rose														
E3	Sablé, langoustines, gambas, citron														
E4	Saumon fumé Maison														
	Crème montée, aneth, citron vert														
P1	Noix de veau, pastilla, rillons, girolles														
	Crèmeux, Jasnieres vieilles vignes														
P2	Pavé de cerf														
	Jus corsé épicé, cranberries														
P3	Suprême de pintade, farce foie gras														
	Jus réduit, vin Jaune														
P4	Dorade royale														
	Crème de langoustines														
A1	Millefeuille de pommes de terre, tomme Bio														
	Duo de carottes, châtaignes														
A2	Risotto, morilles														
	Potimarron, pleurotes														

# MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2024

															
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
D1	Craquant Chocolat-Vanille, amandes torréfiées														
	Crème anglaise														
	Élément de décoration														
D2	Poire, caramel beurre salé														
	Coulis poire														
	Élément de décoration														
D3	Mousse, compotée mandarine, chocolat blanc														
	Crème anglaise														
	Élément de décoration														
D4	Marbré noisettes, croustillant praliné, vanille Madagascar														
	Crème anglaise														
	Élément de décoration														
<b>MENU ENFANT</b>															
Menu Enfant	Saumon Fumé Maison														
	Terrine de Campagne Maison														
	Hamburger														
	Aiguillettes de volaille, sauce crème														
	Millefeuille de pommes de terre														
	Bûche croustillante au Kinder														
	Crème anglaise														
<b>OPTIONS</b>															
Mises en Bouche tièdes	Sablé, graines de sésame rouge, Refrain														
	Financier, tomates confites, gambas														
	Mini-burger, chapon, Comté														
	Porcelaine de Langoustines Poêlées au Crémeux de Foie Gras														
	Feuilleté, saumon, ciboulette														
Fromages	Ossau-Iraty, Tomme de Beaussay, Langres, Trèfle du Perche														
	Confiture cerises														
Coffret de macarons	Café														
	Vanille														
	Chocolat														
	Citron														
	Caramel au beurre salé														