

Cocktail dinatoire réveillon 47 EUROS

Les pièces froides

Huitre en gelé de soja, crumble de cacahuètes

Croustade Cream cheese, truite fumée

Toast magret fumé fourré au foie gras

Pain nordique saumon fumé avocat

Oreo a l'encre de seiche, parmesan et truffe

Bagels, Rostello, fromage frais aux herbes et noix

Mousseline de volaille aux champignons

Pic de saumon gravlax a la betterave

Grenailles chantilly coppa oignons frits

Les cassolettes chaudes

Cassolette de noix de pétoncles à la bretonne et sa fondue de poireaux

Cassolette de ris de veau aux morilles

Parmentier de canard foie gras et cèpes sauce périgueux

Homard thermidor, légumes croquants liés à la bisque

Ardoise de fromages à piquer

Les desserts

Verrine de salade de fruits, tuile coco

Mendiants

Financier de Noël aux 4 épices

Gâteau chocolat orange

Le tout livré en boîte lunch sur plateaux

Les plats chauds sont à passer au four avant dégustation