



Menu de Fêtes

FOIE GRAS DE CANARD Français
Du Sud-Ouest

50 € Les 500 g (8 à 10 portions)

25 € Les 250g (4 à 5 portions)



SAUMON FUME Tranchée

24 € la planche de 500g

16 € la planche de 300g



Conditionnés sous vide avec une DLC de 21 jours.

Menu



48€ par convive

(Hors boissons, hors service et hors vaisselle)

P IÈCES COCKTAIL

Verrine de tartare de saumon

Verrine de crabe,
au pamplemousse rose

Buns au magret de canard fumé

Foie gras à la confiture de figue

Pomme ratte, escargot à l'ail doux

ENTRÉE

Cassolette de ris de veau truffée aux légumes oubliés

Bu

Brochette de Saint-Jacques et Gambas, risotto aux cèpes

Bu

Lingot de foie Gras de Canard et sa gelée de vin chaud, petite poire pochée, Chutney ananas banane et fève de Tonka.

PLAT

Chaque plat sera accompagné d'une poêlée de légumes

Filet de Saint pierre rôti, Riz noir Vénééré, sauce langoustine au Champagne

Bu

Filet de canard Rossini, figues rôties au balsamique, sauce foie gras

Bu

Tournedos de filet de boeuf, Pomme Anna, Sauce truffe

FROMAGE

Brie de Meaux fourré mascarpone,
et truffes

Bu

Saint Marcellin au Crumble
de Spéculos

DESSERT

Dôme au chocolat intense

Bu

Bûche fruits rouges au coeur
de nougat



Prise des commandes avant le 20 décembre pour Noël
et le 26 décembre pour le nouvel an.

06 78 38 46 30 *Bu* 06 67 05 90 98

SAS Comme Un Chef, 9 rue des Aulnaies, 02200 CHACRISE - commeunchef@hotmail.fr

www.commeunchef.net

