

MENU

Pièces cocktail

verrine de tartare de saumon

Buns au magret fumé

verrine champignons et Serrano à la crème de truffe

Bonbon de Langoustine croustillant

Cromesquis de foie gras à la noisette

Entrées

Cassolette de gambas, homard et Saint Jacques, poireaux et carottes confits

Ou

Croustillant d'escargots aux cèpes, tomates et noisettes torréfiées

Ou

Chaud froid de Saint-Jacques, chorizo et ananas flambé

Plats

Chaque plat sera accompagné d'une poêlée de légumes

Médaille de Lotte, risotto aux champignons, sauce langoustine au Champagne

Ou

Filet de canard Rossini, Pomme Ana, sauce foie gras

Ou

Pavé de biche, écrasé de céleri pomme de terre truffé, Sauce truffe

Fromage

Brie de Meaux fourré mascarpone, et truffes

Ou

Saint Marcellin au Crumble de Spéculos

Dessert

Dôme chocolat, cœur fondant à l'orange, biscuit au muesli praliné

Ou

Mousse légère aux fruits rouges et sa compotée, meringue et biscuit Strussel

(Hors boissons, hors service et hors vaisselle)

SAS Comme Un Chef, 9 rue des Aulnaies, 02200 Chacrise



Comme un chef

Menu de Fêtes 2021 42€ par convive

Prise des commandes avant le 20 décembre pour Noël
et le lundi 27 décembre pour le nouvel an.

06.78.38.46.30 ou 06.67.05.90.98



Joyeuses fêtes
de fin d'année