Aux plats Q

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes.

Petits fours salés - 1.20€/pièce

	Qté.
Mini cône saumon	
Mini cône au citron confit	
Tartelette tomates confites	
Canapé foie gras figues	
Navette au foie gras	
Navette au saumon fumé	
Briochin rillettes	
Mini wrap jambon	
Mini wrap au thon	
Verrine écrevisse St Jacques mangue	
Verrine tartare de tomates	
Verrine avocat crevettes	
Verinne crème de lardons	
Mini cheese cake saumon	

Assiette apéritive - 7.00€
(Un burger fromage St Jacques, un pain brioché au foie gras, une bouchée ris de veau, un pain au saumon fumé, un brioché de jambon fumé)

Toasts à réchauffer - 0.70€/pièce

	Qté.
Feuilleté saucisse	
Feuilleté olives	
Feuilleté fromage	
Feuilleté chorizo	

0.90€/pièce

Feuilleté saumon fumé	
Feuilleté saint-jacques	
Feuilleté d'escargots	



Pain surprise - 65.00€
(environ 70 mini sandwichs, 4 variétés)

Les entrées

	Qté.
Foie gras maison au sel fou et son gâteau battu - 14.50€	
Gratiné de st jacques sur lit de poireaux - 9.90€	
Croustade de boudin blanc aux pommes - 7.80€	
Cassolette briochée de ris de veau - 8.90€	
6 huitres gratinées au champagne - 9.50€	
Cassolette briochée aux escargots - 8.90€	
Gravlax de saumon et son tartare maison - 9.20€	
Fleur de rouget aux poivrons - 9.10€	



Ballotine de foie gras 250g - 25€	
Ballotine de foie gras 500 g - 48€	
Saumon fumé maison - 45€ le kilo	
1/2 magret fumé - 8.50€	

Les plats (un accompagnement inclus)



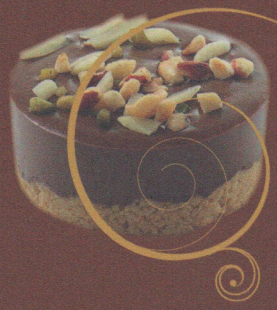
	Qté.
Filet de bœuf en croûte façon Rossini aux morilles - 19.00€ *	
Filet de turbot aux asperges - 16.50€ *	
Brochette de St Jacques sur nid de riz noir et poireaux - 15.50€	
Pavé de cerf forestier sur son lit gaufré - 14.50€	
Filet de canette foie gras et miel sur lit de polente - 14.50€	
Mini rôti de chapon, sauce cèpes et gratin dauphinois - 11.00€	
Filets de caille aux morilles et purée de patate douce - 19.00€	
Paleron de veau confit, poêlée de butternut - 16.80€	
Cassolette d'écrevisses et saumon aux brocolis - 16.50€	

* en menu : + 1.50€

Les accompagnements - Supplément légumes 1.80€

Gratin de pommes de terre, épinard ricotta		Gratin dauphinois	
Endives braisées au foie gras		Lingots de polente	
Tatin de légumes		Riz noir au grana padano	
Risotto aux cèpes		Crumble d'aubergines	
Tartelette pommes de terre / carottes		Gaufre de pommes de terre	
Fagot de 3 légumes		Poêlée de butternut	
Poêlée de patate douce			

Les desserts - 5.80€/pièce



	Qté.
Précieux citron et yuzu	
Bûchette fruits rouge fromage blanc	
Sablé chocolat gianduja	
Crumble et crémeux fromage blanc fruits rouges	

6 petits fours sucrés au choix dans la liste suivante :

- Verrine mousse de chocolat	
- Verrine panna cotta	
- Verrine tiramisu speculoos	
- Boule de fruit	
- Mini tropézienne	
- Macarons	
- Mini gaufre	
- Croustillant 3 chocolats	
- Dacquoise aux fruits rouges	
- Mini moelleux chocolat	

Fromage - 3.70€/pièce

	Qté.
Assiette 3 fromages	



Le MENU 32€

3 petits fours

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Qté.

Merci de passer commande avant le : - 21/12 pour le réveillon de Noël - 28/12 pour le réveillon de l'An

Commande pour : ☐ Noël ☐ Nouvel an

Nom / Prénom : ..... Tél: .....

Espace Baie de Somme - Rue Cavée Levesque - 80230 SAINT VALERY SUR SOMME / 03 22 26 63 46

Réalisation Lucas Pub - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique