

# Communion Baptême



Plats à emporter

Un Toqué  
à la  
Maison



Cuisine

Collection 2017



· Pain Surprise assortis 60p	25,00 €
· Plateau Réduction Froide 30p Saumon fumé, Jambon fumé, Saucissons, Roquefort, Mousse de canard, etc.	20,00 €
· Assortiment de Mini Bretzel 24p Caviar de courgettes, fromage frais saumon, mousse de canard au porto	20,00 €
· Plateau Réduction Chaude 30p Pizza, Quiche lorraine, Quiche saumon, Croustades escargots, Croque Monsieur....	20,00 €
· Panier Mini BURGER 20p	18,00 €
· Panier Mini BURGER Foie Gras 20p	20,00 €
· Bouchée Croustillante Escargots 24p	16,00 €
- Brochette de Petits Pains Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné...	1,20 € / Pièces
- Assortiment de Petits Pains Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné...	1,00 € / Pers
- Plateaux de Fromage Assortiment de 4 fromages, Compotée de Fruit de Saisons	3,00 € / Personne
- Supplément salade	0,60 € / Personne
- Mignardises Sucrées Plateau de 60 pièces assortis	42,00 €

## Menu 1

### Entrée froide :

Rosace de Fromage Frais, Cœur Mimosa Saumon,  
Mesclun de Salade, Emulsion à l'Ail des Ours.

OU

### Entrée Chaude :

Rosace de Truite et Poireaux Crémeux.  
Fine Feuillantine, Croquant Noisettes.



Mitonnée de Volaille à la Normande.  
Accompagnement Potager du Moment.

OU

Cuisse de Canette aux Cerises Acidulées  
Accompagnement Potager du Moment.



**Inclus un dessert individuel aux choix**

**Menu 22,90 €**



# Cuisine

## Menu 2

Tarte Fine façon Pizza, Foie Gras Moelleux  
Mesclun de Salade

OU

Rosace de Fromage Frais, Cœur Mimosa Saumon,  
Mesclun de Salade, Emulsion à l'Ail des Ours.

OU

Duo d'Asperges, Cristalline Fumée\*\*  
Emulsion de Foie Gras



Ballotin de Pintade, Perles de Piment Espelette  
Accompagnement Potager du Moment.

OU

Noix de Veau Braisée aux Mirabelle.  
Accompagnement Potager du Moment.



**Inclus un dessert individuel aux choix**

**Menu 26,90 €**

**Forfait Liaison Chaude**  
(Mise en température, maintien au chaud en  
containeur isotherme)  
20€ TTC / par commande jusqu'à 30 personnes

\*\* en saisons

## Menu 3

Marbré de Foie Gras, Chutney Abricots Mangues  
Tendre Pain Epices, Pépites de Chocolat.

OU

Dos de Cabillaud Soufflé, Sauce Champagne  
Risotto de Blé Crémeux aux Pointes d'asperges,

OU

Filet de Saint Pierre, Mousseline de Saint Jacques,  
Pointes Asperges, Réduction de Champagne.



Tambour de Veau, Emulsion de Gingembre et Réglisse.  
Accompagnement Potager du Moment.

OU

Magret de Canard, Eventail de Pommes au Coquelicot  
Accompagnement Potager du Moment.



**Inclus un dessert individuel aux choix**

**Menu 30,90 € avec une entrée**  
**Menu 34,90 € avec deux entrées**

**Cuisine**



## Gourmandises du Moment ...

### Dessert individuel :

- **Ecrin Lorrain, Crème de Confiture de Lait**  
Mousse Vanille, Croquant Blanc, Cœur de Mirabelles sur sablé Lorrain
- **Onctuosité Chocolat Lacté, Crème de Confiture de Lait**  
Cœur de Crème Brûlée, Frivolités de Fruits rouges
- **Verrine Ichigo**  
Pana cotta noix de Coco, Framboises Beriollotte, Mousseline Vanille...
- **Verrine Noccio :**  
Mousse Pralinoise, Chocolat Lacté, Crumble Noisettes
- **Verrine Tiramisu Framboise, Voile croquant Chocolat**

**Inclus dans les menus choix de dessert  
identique pour l'ensemble des convives**

### Pour le diner ...

**Commande minimum 10 personnes**

**Tarifs uniquement valable en cas de commande de menus complets**

• <b>Tourte Lorraine</b> 10/12 pers (salade verte inclus)	27,00€
• <b>Tourte Saumon</b> (sauce aux fines herbes) 10/12 pers(salade verte inclus)	28,00 €
• <b>Jambon Braisé, Sauce Forestière</b>	5,60 €
• <b>Jambon Braisé, Sauce Forestière</b> Et ses trois crudités	8,60 €
• <b>Pavé de Saumon en Bellevue</b> Crevettes, œufs mimosa, macédoine, perles marines, sauces...	8,60 €

### Livre de communion :

Onctuosité Vanille Tahiti,  
Douceur Confiture de Lait,  
Inclusion Pistache, Biscuit Amandes

(15 personnes) 45€  
Autres Parfums nous consulter

# Un Toqué à la Maison



# Cuisine

Collection 2017

