



# Menu 35€

(hors boissons)  
(À partir de 17 personnes)

**Supp:** amuse bouche = 2€/pièce  
(nombre d'amuse bouche au choix)

## ENTRÉES

Crakers à la roquette et aux herbes, crème montée parfumée à la crevette et effeuillé de saumon fumé, perles de yuzu.

Ou

Galette de wrap croustillante, tartare de courgette et de volaille fumée, mousseline parfumée aux épices créoles.

Ou

Bruschetta, caviar d'aubergine, mousse mozzarella, perles de balsamique et jambon italien, tomates cerises confites.

## PLATS

Gourmandise de suprême de volaille à l'italienne (mozzarella, tomate séchées et basilic), sauce tomate au cumbava.

Ou

Escalope de cabillaud en croute de curly, jus de moules crémé et infusé au parmesan.

Ou

Aiguillettes de canard marinées à l'orange et thym frais, chantilly sésame.

**Supp :** assiette de fromage (brie et munster) = 6€

## DESSERTS

Mille feuilles de crêpes aux fruits de saison marinées à la grenadine, mousse mangue et basilic.

Ou

Charlotte au trois chocolats, voile passion et ananas rôties au sucre muscovado.

Ou

Citron givré, crumble au thym, minis meringues agrumes, smoothie aux fruits de saison.

**\*Gâteau d'anniversaire (fruits de saison ou chocolat) supplément 2€ par personne ou pièce montée supplément 3€ par personne.**

---

### Entre 17 à 25 personnes :

1 entrée + 1 plat + 1 dessert (Choix identique pour le groupe entier.)

### Plus de 25 personnes :

2 entrées + 2 plats + 2 desserts ( au choix maximum)

---

Notre équipe travaillant uniquement des produits frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande.

3 Avenue Nelson Mandela 54510 Tomblaine.

03.83.30.72.28

resto.lestetesbrulees@gmail.com

