



Menu 42€

(hors boisson)
(à partir de 17 personnes)

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

ENTRÉES

Sucettes de fois gras maison parfumées au cognac, chapelure de praline rose.

Ou

Petit panier croustillant, crémeux citron et thym, tartare de gambas à la coriandre et poivrons rouges.

Ou

Tataki de boeuf rumsteak, marine d'oignons, cébettes, grenade et coriandre, jaune d'oeuf confit.

PLATS

Brochette de carré d'agneau, jus brun corsé à la sauge, fruit de saison rôti au beurre demi sel.

Ou

Pavé de saumon grillé sur peau, piqué au lard paysan, sauce mouclade parfumée à la sarriette.

Ou

Mille feuilles de pommes de terre à l'effiloché de canard au porto et abricots secs, sauce au poivre et Jack Daniel's.

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

DESSERTS

Bûchette façon snickers : brownie, caramel/cacahuètes, bavaroise à la vanille bourbon.

Ou

Mille feuilles des Têtes brulées : croustillant chocolat blanc et oréo, confiture maison aux fruits de saisons, diplomate sésame noir grillé.

Ou

Paris Brest gourmand : mousse gjanduja, crumble cacahuètes, crème anglaise.

***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