



Menu 35€

(hors boissons)
(À partir de 17 personnes)

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

ENTRÉES

Gaspacho de concombres et roquette, crevettes marinées aux épices satés, chantilly crustacés, perles balsamiques, graines de courge torréfiées.

Ou

Médailillon de crêpes, farce fine de volaille fumée à l'ananas et courgettes, tuiles de parmesan et chantilly aux épices douces.

Ou

Tarte fine de tomates cerises et échalotes confites, chantilly basilic et mortadelle

PLATS

Filet d'empereur des mers grillée en croûte de curly, aioli à la betterave.

Ou

Médailillon de poire de bœuf, sauce Jack Daniel's.

Ou

Aiguillettes de canard marinées à l'orange, thym et piment d'Espelette, chantilly aux sésames torréfiées.

Supp : assiette de fromage (brie et munster) = 7,50€

DESSERTS

Vacherin des têtes brûlées : duo de meringues (suisse/italienne) sorbet citron vert et cassis.

Ou

Bûchette chocolatées : brownie noisette, mousse chocolat, insert framboise, voile passion et poivre de Timut.

Ou

Entremet crème brûlée fruits rouges, croustillant petit beurre, perles de grenadine.

***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