



Menu 28€

(hors boissons)
(à partir de 17 personnes)
(hors dimanche et jours fériés)

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

ENTRÉES

- Pancake parfumé au munster, éventail de Morteau grillé, tombée de poireaux, quenelle crème d'Isigny aux 4 épices.
Ou
- Terrine de campagne, pain toasté aux fruits secs, compotée d'oignons, gratinée au cheddar.
Ou
- Velouté de pommes de terre parfumé à la moutarde, tempura de lieu, huile d'olives et chips de panais.

PLATS

- Tourtière de joue de porc confite en écailles de pommes de terre, jus au porto et accompagnements de saison.
Ou
- Rouelles de filet de poulet snackée, farce fine à la duxelles de champignons, crème de foie gras, accompagnements de saison.
Ou
- Vol au vent de perche du Nil aux légumes confits (carotte, céleris, petits champignons de paris), accompagnement de saison.

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

DESSERTS

- Biscuit Joconde aux amandes, lamelles de pommes caramélisées, crémeux chocolat et café, tuile craquante.
Ou
- Choux chantilly caramel, compotée de poire au Calvados, crumble noix.
Ou
- Charlotte à l'ananas frais, coulis exotiques, bâtonnets de meringue au poivre de Timut.

***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