



Menu 35€

(hors boissons)
(À partir de 17 personnes)

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

ENTRÉES

-Foie gras parfumé au cognac, marmelade d'oignons aux fruits de saison, brioche au lard.

Ou

-Velouté de crustacés, raviole de cabillaud, mirepoix de légumes hivernal, chantilly aux agrumes.

Ou

-Samossa d'effiloché de canard à l'oignon confit, abricots secs déglacés au porto, crémeux carotte parfumé au gingembre, sucrose rôtie au jus de viande.

PLATS

-Escalope de saumon, craquelin noisette et parmesan, crème mouclade à l'oseille, accompagnements de saison.

Ou

-Médailillon de volaille, farce fine parfumée au potimarron et lard fumé, laque de vin rouge, accompagnement de saison.

Ou

-Blinis parfumé au chorizo, tombée de choux rouge et effeuillé de lieu jaune.

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

DESSERTS

-Tarte fine feuilletée, choux garnit à la crème pâtissière, marmelade de pommes aux caramel et carambar.

Ou

-Mille feuilles de crêpes, ganache chocolat, banane flambée au grand Marnier, riz soufflé croustillant.

Ou

-Cannelé façon bordelais, carpaccio d'ananas mariné au limoncello, chantilly cacao.

***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