

VOTRE MENU 2018

1^{ère} ENTREE

*

2^{ème} ENTREE

*

VIANDE

et son accompagnement

*

PLATEAU FROMAGES

5 sortes ET SA VERDURE

*

DESSERTS

*

Miche de pain tranchée

*

26 €TTC/pers avec 1 entrée

Supplément de 2 €TTC/pers
si entrée avec foie gras

*

32.50 €TTC/pers avec 2 entrées

Supplément de 2 €TTC/pers
si entrée avec foie gras

Maison
LEONARD
La qualité respectée

Nom/Prénom :

Adresse :

Tel :

Mail :

Date du repas

Nbre de pers :

FOIE GRAS DE CANARD MAISON sous vide
81,6364 €ht tva 10% 89,80 €TTC /Kg minimum 250gr

COMPOSEZ VOTRE MENU DE FIN D'ANNEE

LES JOURS DU 24 DECEMBRE ET DU 31 DECEMBRE

LES REPAS SONT A EMPORTER IMPERATIVEMENT ENTRE 10H ET 12H

MINIMUM DE 6 PERSONNES

NOS ENTREES	Qté	NOS PLATS	Qté	NOS DESSERTS	Qté
<p><u>FROIDES</u></p> <p>Foie gras de canard maison cuit au torchon et son chutney framboise accompagné de sa briochette aux sésame</p> <p>Supplément de 2 €TTC/pers.</p> <p>*</p> <p>Salade Landaise (foie gras de canard maison, magret de canard fumé, filet mignon de porc fumé et sa petite salade) Briochette</p> <p>Supplément de 2 €TTC/pers.</p> <p>*</p> <p>Saumon en Bellevue, sauce légère et sa petite salade</p> <p><u>CHAUDES</u></p> <p>Cassolette de ris de veau forestière aux morilles</p> <p>*</p> <p>Cassolette d'escargots, crème d'ail</p> <p>*</p> <p>Cassolette de grenouilles persillées à la crème</p> <p>*</p> <p>Tourte de saumon aux poireaux</p> <p>*</p> <p>Marmite de la Mer</p> <p>*</p> <p>Aumônière d'écrevisses/poireaux Sauce safranée</p> <p>*</p> <p>Filet de dorade Sébaste sur sa rougaille</p>		<p>Grenadin de veau sauce aux morilles</p> <p>*</p> <p>Gigolette de volaille farci forestier</p> <p>*</p> <p>Mijoté de gibier (suivant arrivage cerf, chevreuil ou biche) sauce grand veneur</p> <p>*</p> <p>Tournedos de magret de canard sauce aux griottes</p> <p>*</p> <p>Suprême de pintade, Sauce au foie gras</p> <p><u>Accompagnement au choix :</u></p> <p><u>(Accompagnement unique pour l'ensemble des convives)</u></p> <p>Tatin de tomate</p> <p>Clafoutis de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Clafoutis du soleil</p> <p>Galette de maïs/fonde de poireaux</p> <p>*</p> <p>Tatin provençale et clafoutis de chou-fleur</p> <p>*</p> <p>*****</p> <p>Plateau fromages (5 sortes) 50 gr/pers et salade verte *****</p>		<p>MINIMUM DE 6 PERSONNES</p> <p><u>Bûche de Noël :</u></p> <p>Caramel Framboise Poire Mousse chocolat noir Mousse chocolat blanc/ myrtilles Mousse Chocolat blanc/ framboise</p> <p><u>Bûche :</u></p> <p>Craquante poire/caramel beurre salé Craquante chocolat blanc /framboise Craquante chocolat blanc/myrtilles Craquante chocolat 2 mousses Craquante chocolat noir/framboise</p> <p><u>Buches Glacées</u> <u>Uniquement sur commande</u></p> <p>Vanille /framboise- Framboise/nougat</p> <p>72 h à l'avance</p> <p><u>ENTREMETS</u></p> <p>Abricot –framboise –caramel– poire – Délice Craquant chocolat noir Délice craquant chocolat blanc (framboisine) Délice craquant deux mousses chocolat Craquant fruits exotiques</p>	
		<p>Miche de pain tranchée 1 pour 4 pers.</p>			

--	--	--	--	--	--