Menu Fin Gourmet Automne/hiver 2018-2019

Menu à emporter 25.00€ par personne

ENTREE

Crème brulée de foie gras et son bouquet de jeunes pousses
Ou
Tartare de Saumon et ses feuilles de chêne acidulées
Ou
Bun's Chic
Tarte fines aux cèpes et sa Mêlée truffée

Trou normand au choix

PLAT PRINCIPAL

Souris d'agneau aux dattes
Poêlée Patate douce, marrons, rattes et champignons
Ou
Filet mignon de porc au Roquefort et au Porto
Ecrasé de grenailles au Cantal
Navet déglacé
Ou
Noix de Veau aux Morilles
Pomme
Brochette Potimarron/PDT
Ou
Tajine de poisson aux légumes
Duo Semoule/Quinoa
Ou
Saumon en croûte et sa crème à l'oseille
Riz Safrané
Carotte Fane

FROMAGE

Fromages affinés
Ou
Picodon et son Miel de Châtaignes

DESSERTS

Petit entremet à la Clémentine
Ou
Tiramisu de Marrons au Grand Marnier et aux éclats de Nougatine
Ou
Charlottine poire/chocolat à la fleur de sel
Ou
Pause Gourmande
(5 Mignardises)

Devis sur demande pour le service, la location de vaisselle et menus personnalisés
Dessert personnalisé sur demande

L'Aubaisienne Traiteur 2018/2019
Marie jo 06 09 22 84 89 **Audrey 06 23 38 65 19**