



La Bulle Gourmande  
RESTAURANT - TRAITEUR

***MENUS SEMINAIRES***

***OU***

***REPAS PRIVÉS***



***Forfait boissons : 10€ TTC par personne***

*kir ou cocktail de fruits sans alcool*

*Vin rouge ou blanc Prima Nature BIO (1 bouteille pour 4 personnes)*

*Eaux minérales (1 bouteille pour 4 personnes)*

*café*

**MENU 27€**  
**(choix unique)**

**Entrées**

*Terrine de cabillaud et légumes verts parfumé au basilic et wasabi,  
mesclun de jeunes pousses et croustillant de pain noir*

*OU*

*Aspic de lapin confit au romarin et sablé parmesan,  
crème mascarpone montée à la graine de moutarde*

*OU*

*Cannelloni de saumon fumé à la ricotta condimentée aux légumes croquants,  
pesto de roquette et sa tuile aux mendiants*

*OU*

*Tarte fine feuilleté aux légumes confits du moment à la fête et son coulis de tomates*

*OU*

*Tatin de pomme et céleri au magret de canard mariné façon thaï,  
vinaigrette soja et miel*

-----

**Plats**

*Filet mignon de cochon à la genièvre, sifflet de poireaux, pommes grenailles,  
lard fumé et champignons rôtis*

*OU*

*Paleron de bœuf Angus confit,  
pomme macaire rôti et jus de braisage au confit d'échalotes*

*OU*

*Suprême de volaille fermière farci à la duxelle de champignons, gnocchi italien,  
tomate confite, croquant de pancetta et jus à la sauge*

*OU*

*Pavé de merlu, écrasé d'agria à la cébette et son beurre nantais au gingembre*

*OU*

*Dos de lieu noir en écaille de chorizo, pulpe de pommes de terre vitelotte à la cive,  
crème de chorizo au Porto et tomates cerises confites*

-----

**Desserts**

° *Choux craquelin, crémeux caramel au beurre salé de Guérande*

*OU*

° *Cheese cake New Yorkais*

*OU*

° *Cœur coulant au chocolat et sa crème glacée*

*OU*

° *Tiramisu Normand au calvados*

*OU*

° *Tarte citron meringuée à notre façon*

**MENU 41€**  
**(choix unique)**

-----

**Entrées**

*Blinis de blé au saumon gravlax  
en salade de fruits et légumes croquants à la scandinave*

*OU*

*Mi cuit de foie gras de canard français,  
confit d'oignons rouges dans son bun's au pavot*

*OU*

*Terrine de pigeon et foie gras,  
salade de jeunes pousses et légumes croquants au jus vinaigré de volaille*

*OU*

*Trilogie de saumon écossais à la crème aigrette  
et salade de doucette à la pomme Granny Smith*

*OU*

*Aspic de bœuf et légumes au bouillon d'un pot au feu et sa crème montée au Raifort*

-----

**Plats**

*Dos de cabillaud rôti, risotto arborio aux asperges vertes*

*OU*

*Filet de daurade royale,  
tian feuilleté de légumes du soleil au pesto et crème de poivrons*

*OU*

*Epaule d'agneau braisée au jus,  
pomme macaire rôtie et tombée de pleurotes en persillade*

*OU*

*Filet de canette de barbarie aux fruits rouges,  
étuvé de légumes de saison et sa gastrique*

*OU*

*Quasi de veau à la pizzaiola,  
feuille à feuille de pommes boulangères et son jus façon marengo*

-----

**Desserts**

° *Choux craquelin, crémeux caramel au beurre salé de Guérande*

*OU*

° *Cheese cake New Yorkais*

*OU*

° *Cœur coulant au chocolat et sa crème glacée*

*OU*

° *Tiramisu Normand au calvados*

*OU*

° *Tarte citron meringuée à notre façon*