



La Bulle Gourmande
RESTAURANT - TRAITEUR

MENU FÊTES DE FIN D'ANNÉE



(valable du 1 novembre 2017 au 31 janvier 2018)

Cocktail apéritif:

*6 pièces au choix**

Entrées

*° Mi cuit de foie gras de canard aux épices de Noël,
chutney de butternut, toasts de pain d'épice*

OU

° Aspic d'huîtres fine de claire à la pomme Granny Smith et poivre timut

OU

° Médaillon de homard Breton en salade exotique tutti frutti

Plats

*° Filet de Saint Pierre de ligne au kumquat confit,
cocotte de légumes bio de Seine et Marne*

OU

*° Basse côte Black Angus rôtie,
pomme macaire truffée et échalotes de la maison Caillot confites*

OU

*° Filet mignon de veau en écailles de courgettes cuit en basse température,
purée de potimarron, jus de veau à la noisette*

Fromages

Assortiment de fromages affinés

Desserts

- ° *Dôme mangue passion et yuzu au crémeux caramel*
OU
- ° *Saint Honoré à la graine de vanille*
OU
- ° *Entremet chocolat grand cru, crème anglaise au kalhua*

44,55€ HT / 49,00€ TTC par personne A EMPORTER

**62,73€ HT / 69,00€ TTC par personne
avec prestations de services à domicile ou dans notre salle de réception**

****Pièces cocktail apéritif au choix:***

- ° *Foie gras mi-cuit et mousse de Sainte Maure sur brioche toastée*
- ° *Maki de saumon gravlax, légumes croquants, mayonnaise wasabi*
- ° *Salade de mangue verte façon thaï, tataki de bonite aux baies*
- ° *Blinis sarazin, rilette de maquereau au fromage blanc*
- ° *Quinoa comme un taboulé aux fruits confits*
- ° *Croustillant de houmous à la crème d'ail*
- ° *Liégeois de carottes à la vanille gousse et vinaigre de gingembre*
- ° *Endive carmine et œuf bio façon mimosa au parfum de truffe et petits croûtons*

***Menu entrée/plat/dessert
unique au choix pour l'ensemble des participants***