



La Bulle Gourmande
RESTAURANT - TRAITEUR

MENUS SEMINAIRES

OU

REPAS PRIVÉS



CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

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€

Entrées (1 au choix)

*Pain de cabillaud aux légumes verts et basilic,
salade de mâche et croquant de blanc de poireaux*

OU

Terrine de cochon à l'ancienne, pickles de légumes et ses jeunes pousses

OU

*Cannelloni de saumon fumé à la ricotta condimentée,
Ketchup de poivron rouge*

OU

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

OU

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

Plats (1 au choix)

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

OU

*Paleron de bœuf Angus confit,
pomme macaire rôti et jus de braisage aux champignons boutons*

OU

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

OU

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

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 (1 au choix)

° *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 pommes calva*

OU

° *Tarte citron meringuée à notre façon*

MENU 39€

Entrées (1 au choix)

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

OU

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

OU

*Sifflet de maquereau à l'escabèche sur son blinis
en salade de fruits et légumes croquants*

OU

Mi cuit de filet de bœuf condimenté en carpaccio au parmesan et basilic

OU

*Rémoulade de céleri rave et sa chair de tourteau
condimentée au wasabi et radis rouge*

Plats (1 au choix)

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 (1 au choix)

° *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 pommes calva*

OU

° *Tarte citron meringuée à notre façon*