



mangez-moi!



# PRODUCTIONS GOURMANDES DES FÊTES 2024 / 2025

## ENTRÉES À PARTAGER

Qté

Terrine de foie gras mi-cuit (250 gr : 4 à 6 pers)

Saumon gravelax, crème d'aneth à l'orange confite (250 gr : 2 à 4 pers)

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette miso yuzu (150 gr : 2 pers)

Velouté vegan de topinambours et pesto roquette noisette (1 pers)

Apéro box vegan (4 à 6 pers ou 8 à 10 pers)

Apéro box mixte, terre et mer (4 à 6 pers ou 8 à 10 pers)

## PLATS (par pers)

Qté

Brioche perdue au homard et Saint-Jacques, jus de bisque au safran

Pastilla de volaille de Challans aux morilles, réduction au vin jaune

Chou farci vegan aux châtaignes et sarrasin, bouillon de cèpes

## ACCOMPAGNEMENTS

Qté

Écrasé de pommes de terre à la châtaigne

Crumble de courge au parmesan

Risotto de petit épeautre aux morilles

## DESSERTS

Qté

Pavlova aux agrumes, lemon curd sudachi (4 à 6 pers)

Bûche vegan chocolat, cacahuète et praliné sarrasin (4 à 6 pers)

Mousse au chocolat noir Valrhona, craquant grué de cacao (6 à 8 pers)

Île flottante, crème anglaise vanille Madagascar, tuile caramel amandes (6 à 8 pers)

## INFORMATIONS CLIENT

Nom / prénom

Date de retrait

E-mail

Heure de retrait

Téléphone