



**Menu à composer :**

Tarif Hors Taxe

Déclinaison de dégustations apéritives la pièce : *les pièces seront choisies en fonction du choix de votre menu et par rapport à la saison*

<b>Une bouchée</b> : toast foie gras – saumon fumé – chouquette farcie – œuf de caille sur le plat .....pièces du jour	1.80€
<b>Cassolette – porcelaine</b> : cuillère carpaccio bœuf – saumon – mousseline de saumon pesto de roquette - ..... pièce du jour	2.10€



Quelques entrées

Salade de homard (1/2) bleu tiède – mousseline de persil tubéreux – huile de persil	26.00€
Œuf parfait – jeunes pousses d'épinard – mousseline – crevettes grises épluchées 'main'	17.50€
Nougat de foie gras en miroir 'passion' – gelée au porto – brioche	13.50€
Mousseline de colvert sur foie gras – jeunes pousses – balsamique - brioche	15.20€
Mi cuit de Saint-Jacques – chiconnette – sauce Bercy	17.50€
Velouté de châtaigne et de champignons de bois – gougeonnettes de sole	17.50€
Nage de homard (1/2 600gr) aux aromates et basilic	26.00€



Quelques plats

Dos de poularde farci – abricots pistache ou champignons des bois - purée de patate douce – structure de carotte	17.50€
Grenadin de veau de grain – jus réduit parfumé à la truffe – légumes oubliés	17.50€
Suprême de poule faisane à la crème d'airielle – purée de céleri – chicon caramélisé	18.50€
Tournedos de faon Grand Veneur Garnitures sucrées salées	24.00€
Basse côte de veau confite – épices orientales – semoule m'hamsa	19.50€
Filets de sole plaquée aux champignons – mousseuse de homard – Pommes grenailles persillées	19.50€



Quelques desserts

Délice 'Piémont' (chocolat/noisette/pistache) sauce caramel au lait	4.80€
Emincé de fruits d'hiver – sabayon Ameretto	5.40€
Déclinaison autour de la poire et du chocolat	5.40€



---

Nous n'avons pas prévu de porcelaine, couverts, verrerie, matériel de service etc.....

Nous n'avons pas prévu de matériel de cuisine, nous vous communiquerons nos besoins en fonctions du nombre de personnes et du menu choisi et de l'endroit de la prestation..

Nous avons prévu le petit matériel de cuisine,.....

Pour une parfaite gestion des cuissons, de remise à température et d'envoi il faut compter un cuisinier par tranche de max 25 personnes.

Le cuisinier sera facturé 35.00€HT/heure (départ cuisine jusqu'à départ du lieu réception)

Le déplacement compris dans un rayon de 50km A/R. Au-delà sera facturé 1.20€HT/km par véhicule

Exemple : Mouscron – Amiens : 270km A/R – 50km forfait soit 220km à 1.20€



---

N'hésitez pas à nous revenir pour plus d'information et/ou modification.

Cordialement,

Christophe Baert