

Menus et coffrets cocktails fêtes de fin d'Année

ENTRÉES

- **Tartare de cabillaud et chair de crabe,**
mousse d'avocat au wasabi, émulsion basilic
..... 11.00€
- **Saumon fumé Maison sur blinis,**
émulsion crème de basilic au raifort et roquette.....
..... 10.00€
- **Terrine de foie gras Maison, chutney de**
figes 16.00€
- **Raviole de langoustine et noix saint jacques,**
julienne de légumes et coulis de langoustines
..... 12.00€
- **Soupière de Homard et petit légumes**
..... 16.00€
- **Coquille saint Jacques lutée, aux saveurs de truffes**
..... 10.00€
- **1 /2 Homard Breton Bellevue (selon arrivage)**
- **Langouste Bellevue (selon arrivage)**

POISSONS

- **Filet de bar rôti à la fleur de sel, fondue de**
fenouil, écrasé de pommes de terre à la salicorne .
..... 25.00€
- **Lotte rôtie au curry vert de Thaïlande, mitonné**
de petit légumes 22.00€
- **Filet de turbot, aux fleurs de thym citronné**
..... 27.00€
- **Navarin de homard et de lotte au basilic** 28.00€
- **Risotto aux noix de Saint-Jacques et parmesan** .
..... 23.00€
- **Gambas rôties et noix de Saint-Jacques, fondue de**
poireaux au curcuma 23.00€

VIANDES

- **Pavé de chevreuil sauce grand veneur, mous-**
seline de céleri 18.00€
- **Noisette d'agneau à la provençale, Tatin de**
légumes, jus d'agneau au thym 18.00€
- **Filet de poularde aux morilles, écrasé de**
pommes de terre au parmesan 19 .00€
- **Noix de veau rôties, écrasé de pommes de terre**
au parmesan 16.00€
- **Pigeonneau rôti au miel de Brie, fondue de**
choux et petit lardon 16.00€

FROMAGES et DESSERTS

- **Nems de chèvre au miel et menthe fraîche** 6.00€
- **Fourme d'Ambert et sa poire au vin**6.00€
- **Extrême au chocolat au beurre salé de**
Guérande8.00€
- **Frangipane : pour 2 pers, 4 pers, 6pers, 8pers**

COFFRET COCKTAIL FROID

20 pièces, 5 sélections

30.00€

COFFRET I

- **Tartare de Saumon et Cabillaud,**
au basilic sur blinis
- **Œufs de caille et duxelles de girolles,**
sur blinis de blé noir
- **Tartare de bar de nos côtes,**
au fenouil sauvage
- **Saumon fumé par nos soins**
- **Galette de sarrasin rillettes de thon**
aux fines herbes

COFFRET II

- **Burger de foie gras et abricot**
- **Mini burger de saumon au raifort**
- **Champignons farcis à la chair de crabe**
- **Enchiladas poulet et avocat**
- **Tartare de mangues et crevettes roses,**
au piment d'Espelette
- **Pain surprise campagnard (30 pcs)** 40.00 €
- **Pain surprise Norvégien (25 pcs)** 35 .00€

COFFRET COCKTAIL CHAUD

20 pièces chaudes, 5 sélections

35.00€

COFFRET III

- **Accras de morue**
- **Nems de poulet**
- **Brochettes de poulet au citron confit**
- **Brioche escargot au beurre persillé**
- **Brochettes de porc caramélisé au miel et**
menthe fraîche

COFFRET IV

- **Samoussas aux légumes**
- **Bouchée à la reine et noix de saint jacques**
- **Brochette de gambas au saté**
- **Briouate de poulet aux amandes**
- **Boulette de kefta à la coriandre fraîche**



HALLES DU MARCHÉ DE LA BAULE

06 10 62 42 84

lechefadomicile.com

christophedrouilletevenement@gmail.com