

MENU TRAITEUR NOEL

LE MONT-À-GOURMET



Mises en bouche 3Pc

Foie gras confit au vieux porto/brioche /chutney

Ou

Saint Jacques au couteau/cèleri rave /mayonnaise d'oseille/pomme verte

Courge « jack be little »/lard fumé/ris veau/gnocchis/crèmeux fromage

Ou

Boudin Blanc de Gambas / bisque/fondue de poireaux/gnocchis aux herbes

Pintades des Prés en croute/tartelette de légumes racines /crème de cèpes

Ou

Lotte en croute /tartelette de légumes racines / crème de cèpes

Buche de Noel /mousse passion/biscuit coco/cœur vanille passion

Assortiment de petits pains 3pc



Menu 3 services- entrée froide/ plat/ dessert 45€ ttc

Menu 4 services -entrée froide / entrée chaude/ plat / dessert 55€ ttc



LE MENU SAINT-SYLVESTRE 2018

LE MONT-À-GOURMET



Champagne et mises en appétit...

Langoustine Bretonne / Bœuf Holstein / Crème aigre / Radis

Part de poisson noble / Raviolo de pied de porc / Cerfeuil / Oignons doux

Saint-Jacques de Dieppe / Joue de veau / Gremolata / Persil tubéreux

Truffe noire et pomme de terre / En jeu de texture...

Spritz en granité

Dos de Chevreuil / Argousier / Choux / Dauphine de potimarron / Poivrade

Croustillant de fromages du Gros Chêne (suppl. de Seuros)

Randonneur / Calendroz / Tomme des Boteresse / Poires

Lemon Curd / Petit Beurre / Crémeux Sudachi / Citron Caviar

Casse-noisette / Chocolat Azelia / Feuilleté / Noisette du Piémont



Par personne : 110 euros

La sélection des vins 60€ / La sélection sans alcool 30€

Eau-Café-Soft compris



MENU TRAITEUR NOUVEL AN

LE MONT-À-GOURMET



Mises en bouche 3pc

Marbré de foie gras et anguille fumée /brioche au herbes et condiments

Ou

Chartreuse de crabe royale /cèleri rave/pomme de terre/citron caviar

Cromesquis de ris veau a la truffe /parmesan/roquette/champignons

Ou

Nem de langoustine /combava/shitaké/rouille de bisque/mesclun d'hiver

Filet pur de veau /tartelette d'artichaut et petits légumes/jus crémeux fumé

Ou

Saumon labellisé /tartelette d'artichaut et petits légumes/ beurre de ciboulette

Douceur de l'an /pomme tatin/mousse vanille/streusel /caramel de cidre

Assortiment de petits pains



Menu 3 services- entrée froide/ plat/ dessert 45€ ttc

Menu 4 services -entrée froide / entrée chaude/ plat / dessert 55€ ttc





MENU TRAITEUR NOUVEL AN

LE MONT-À-GOURMET



DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS CLASSIQUES DE FIN D'ANNÉE

| | |
|--|----------|
| <i>Huitre calibre 3</i> | 2,5€/pc |
| <i>Caviar 50gr</i> | 75€ |
| <i>Saumon Fumé</i> | 4€/100gr |
| <i>Foie gras / Brioche et chutney</i> | 9€/100gr |
| <i>Croquette aux fromages du pays</i> | 2€/pc |
| <i>Croquette aux crevettes grises</i> | 4€/pc |
| <i>Homard en belle vue, sauce et accompagnements</i> | 40€/pp |

EN MANQUE D'IDÉES CADEAUX ?

Pensez à nos bons cadeaux du montant que vous désirez ou nos paniers « Glou Glou » sélection de vin suivant vos goûts et vos envies de la bulle au vin de dessert.

