



Lorraine
Réception





Entrées froides :

la part
TTC

- Savarin de loup émulsion à la bisque, tartelette de langoustines, asperges vertes au vinaigre balsamique et aspic d'écrevisses 8,81 €
- Tarte tatin de légumes aux dèes de foie gras Mousseline de betterave au xérès et citron vert 10,05 €
- Burger de rouget au pain nordique, crémeux d'artichaut aux œufs de saumon 10,05 €
- Macaron crémeux aux 2 saumons et compotée de fenouil et œufs de poissons au wazabi 10,05 €
- Pâté en croûte de pigeon et chapon au foie gras et chou vert 11,31 €
- Lego de foie gras, marmelade de yuzu au gingembre 12,57 €
- Foie gras au porto, poire au vin, gelée de vin chaud et mini kougelhoff 12,57 €
- Pressé de foie gras aux coings et pain d'épices 12,57 €





Entrées Chaudes :

la part
TTC

- Pavé de flétan rôti, sauce exotique, mille feuilles de betterave aux topinambours 10,05 €



- Cœur de saumon macéré au whisky, sauce blanquette, bonbons de légumes aux girolles 12,57 €



- Filet de sandre en croûte de noisettes, polenta mandarine artichaut, sauce orange au cédrat 13,79 €



- Tronçon de lotte en chapelure de crevettes, émulsion de carottes au gingembre, cake de tomate aux olives noires 15,07 €



- Pavé de dorade à la plancha, crème à l'anis, pomme royale gala aux petits légumes 15,07 €



- Marmite de rouget, risotto crémeux, petits légumes du Sud, jus de bouillabaisse à l'aïoli 15,07 €

- Dos de bar au coulis de morilles, galettes de poireaux et champignons 20,12 €



- Corolle de st Jacques aux petits légumes, dôme de chutney aux poires, crème champagne 21,35 €



Plats :

Tous les plats sont livrés avec des accompagnements

la part
TTC



- Suprême de pintade farcie aux fruits mendiants, caramel de vinaigre balsamique 12,57 €



- Magret de canard laqué aux cinq parfums, 12,57 €



- Brioche d'escargots au foie gras, crème au porto 15,17 €

- Caille rôtie désossée farcie en habit d'or aux clémentines, jus acidulé 18,83 €



- Aumônière de chapon, crème aux morilles et son cannelloni 21,35 €

- Noisette de veau grillée sur pain d'épices, compotine de raisins, sauce Maury MAS AMIEL 25,12 €



- Filet de biche, brochette de fruits confits, sauce poivrade, polenta à la crème d'amande 26,38 €

- Tournedos de bœuf farci au foie gras, sauce châtaigne airelles 27,64 €





Bûches :

la part
TTC

Plaisir acidulé

4,50 €

Mousse chocolat blanc, fromage blanc aux framboises, Crèmeux de yuzu et gelée de framboise, biscuit et croustillant au riz soufflé



Neige exotique

4,50 €

Bavaroise à la coco, Cœur ananas flambés rhum et sa compotine, dacquoise aux éclats de coco, croustillant chocolat et praliné pétillant



Jardin d'orient

4,50 €

Mousse légère chocolat noir, cœur litchi et infusion de thé vert, biscuit brownies, pain de gènes au cacao et éclats de noix de pécan



Cocktail Dînatoire

Froid :

- 1 Crème brûlée aux asperges et grison
- 1 Dôme de chorizo et concombre croquant au saté
- 1 Muffin au foie gras
- 1 Tartelette d'œuf de caille aux câpres
- 1 Cookie végétarien au parmesan (tomate, asperge, courgette)
- 1 Mille-feuilles de saumon au pesto et mozzarella
- 1 Flan de saumon fumé au caramel citronné et au sésame
- 1 Tarte fine potiron noisette
- 1 Cuillère croquante crème d'avocat et perles de tomate

Chaud :

- 1 Toast au foie gras et compotine de raisins
- 1 Brochette de gambas et pois gourmand
- 1 Mini marmite de filet de bœuf et poêlée de légumes aux morilles et jus de truffes
- 1 Brochette de lotte à la pêche
- 1 Goujonnette de sole, sauce légère façon tartare
- 1 Magret de canard et pomme caramélisée
- 1 Cassolette d'escargots au beurre d'ail confit
- 1 Mini coquille de saint Jacques aux girolles
- 1 Cabécou aux figues sur pain d'épices

Sucré :

- 1 Cheese Flûte : Gelée passion, abricot, bavaroise cheesecake, meringue, chantilly vanille
- 2 Réductions sucrées assorties
- 1 Cône gianduja after eight : cône chocolat noir, mousse jet 27, croustillant gianduja

Prix par pers. : 35,00 € TTC



Buffet Froid



Tarte tatin de légumes
aux dèes de foie gras

Cannelloni de homard et morilles
aux légumes croquants

et

Dôme de St Jacques
au vinaigre balsamique



Caille farcie au foie gras
et

Magret de canard laqué
au miel de romarin

et

Chiffonnade de filet de bœuf



Bûche

Plaisir acidulé

ou

Neige exotique

ou

Jardin d'orient



Prix par pers. : 38,00 € TTC



Douceur



Pain surprise

Magret de canard fumé

Foie gras de canard

Jambon sec de pays

Saumon fumé

Prix : 45,00 € TTC



Le Périgord

Assortiment Périgord:

(plateaux cristal 36 pièces.)

Pain d'épices au foie gras et Pomme tatin

Sandwich de foie gras au romarin

Rocher de foie gras au porto

Frite de foie gras au speculos

Macaron de foie gras au truffe

Fruit de la passion aux copeaux de foie gras

Prix : 35,00 € TTC



Commande

et

Livraison

Dans la mesure du possible,

Passer vos commandes avant le 16 pour Noël

et le 23 décembre pour Nouvel an

Nous pouvons vous livrer sur demande



Tél : 03.83.20.81.40

e-mail : lorraine-reception@wanadoo.fr

Siège : 12 rue Robert Schuman

Zac du breuil - 54850 MESSEIN

