La Cuisine du Marais

Commandé par :
Commandé pour : Noël : ☐ Nouvel an : ☐

Commentaires :

Menu à 15 €

Quantité

Entrée (1 au choix)

- Cassolette de St Jacques à la Normande
- Cassolette de St Jacques à la Provençale
- Croustillant feuilleté de Saumon

Plat (1 au choix)

- Suprême de Pintade, sauce forestière
- Pavé de Sandre au beurre blanc citronné et sa julienne de légumes.

Les garnitures (2 au choix)

- Mini Gratin de légumes du jardin
- Fagot de haricots verts
- Fagot d'asperges
- Cube de patate douce et son confit d'oignons
- Poêlée forestière
- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande
- Gratin de pommes de terre aux éclats de truffe.

Dessert (Café gourmand - 3 mignardises au choix)

- Mille-feuille
- Verrine de bavarois aux fruits
- Choux chantilly
- Éclair café
- Éclair chocolat
- Baba au rhum
- Tartelette ananas
- Tartelette fruits rouges

Menu à 22 €

Quantité

Entrée (1 au choix)

- Cassolette de St Jacques à la Normande
- Cassolette de St Jacques à la Provençale
- Brochette de St Jacques et Gambas au beurre blanc citronné
- Assiette terre & mer (terrine aux écrevisses à l'armoricaine, saumon fumé, foie gras et magret)

Plat (1 au choix)

- Cuisse de Canard avec sa farce aux cèpes
- Filet mignon de Sanglier moutarde à l'ancienne, sauce poivre vert
- Tournedos de Canard, sauce aux 3 poivres
- Pavé de Cerf, sauce grand veneur
- Cœur de filet de Saumon au beurre blanc citronnée et sa julienne de légumes.

Les garnitures (3 au choix)

- Mini Gratin de légumes du jardin
- Fagot de haricots verts
- Fagot d'asperges
- Cube de patate douce et son confit d'oignons
- Poêlée forestière
- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande
- Gratin de pommes de terre aux éclats de truffe

Dessert (Café gourmand - 3 mignardises au choix)

- Mille-feuille
- Verrine de bavarois aux fruits
- Choux chantilly
- Éclair café
- Éclair chocolat
- Baba au rhum
- Tartelette ananas
- Salambo

Menu à 29 €

Quantité

Entrée (1 au choix)

- Cassolette de St Jacques à la Normande
- Cassolette de St Jacques à la Provençale
- Brochette de St Jacques et Gambas au beurre blanc citronné
- Assiette terre & mer (terrine aux écrevisses à l'armoricaine, saumon fumé, foie gras et magret)

Plat (1 au choix)

- Cuisse de Canard avec sa farce aux cèpes
- Filet mignon de Sanglier moutarde à l'ancienne, sauce poivre vert
- Tournedos de Canard Rossini, sauce aux 3 poivres
- Pavé de Cerf, sauce grand veneur
- Cœur de filet de Saumon au beurre blanc citronnée et sa julienne de légumes.

Les garnitures (3 au choix)

- Mini Gratin de légumes du jardin
- Fagot de haricots verts
- Fagot d'asperges
- Cube de patate douce et son confit d'oignons
- Poêlée forestière
- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande
- Gratin de pommes de terre aux éclats de truffe

Dessert (Café gourmand - 5 mignardises au choix)

- Mille-feuille
- Verrine de bavarois aux fruits
- Choux chantilly
- Éclair café
- Éclair chocolat
- Baba au rhum
- Tartelette ananas
- Salambo
- Crème brulée
- Choux vanille

La Cuisine du Marais

Commandé par :
Commandé pour : Noël : ☐ Nouvel an : ☐

Commentaires :

Plats à la carte à emporter

Entrée	Quantité
Cassolette de St Jacques à la Normande : **8 €/part**	
Cassolette de St Jacques à la Provençale: **8 €/part**	
Assiette terre & mer (terrine écrevisses, saumon fumé, foie gras, magret) : **10 €/part**	
Assiette de fruits de mer : **14 €/pers**	

Les plats avec garnitures	Quantité
Tournedos de Canard Rossini, sauce poivre : **12 €/part**	
Cuisse de Canard farcie aux cèpes : **12 €/part**	
Filet mignon de Sanglier moutarde à l'ancienne, sauce poivre : **12 €/part**	
Cœur de filet de Saumon au beurre blanc citronné : **12 €/part**	
Pavé de Cerf, sauce grand veneur : **12 €/part**	
Suprême de Pintade, sauce forestière : **9 €/part**	

Les garnitures (3 au choix)	
Mini Gratin de légumes du jardin	
Fagot de haricots verts	
Fagot d'asperges	
Cube de patate douce et son confit d'oignons	
Poêlée forestière	
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande	
Gratin de pommes de terre aux éclats de truffe	
Tomates provencales	

Dessert (Café gourmand : mignardises 1 €/pièce)	Quantité
Mille-feuille	
Verrine de bavarois aux fruits	
Choux chantilly	
Éclair café	
Éclair chocolat	
Baba au rhum	
Salambo	
Tartelette fruits	
Crème brulée	
Choux vanille	

Commentaires :

Totaux des commandes à la carte :

Montant total des **Entrées**	=	€
Montant total des **Plats avec garnitures**	=	€
Montant total des **Desserts**	=	€
Montant total	=	€

Totaux des Menus :

Montant total des **Menus** à **15 €**	=	€
Montant total des **Menus** à **22 €**	=	€
Montant total des **Menus** à **29 €**	=	€
Montant total	=	€

Total Général :

Montant total des Menus + A la carte	=	€
Acompte de 30% à la commande	=	€

Passer vos commandes avant le 15 décembre pour Noël, et le 26 décembre pour le nouvel an

Livraison chez vous avec un forfait de 5 € par point de livraison, dans un rayon de 20 km autour de SOUGEAL ou retrait sur place, à partir de 15 h le 24 décembre et 10 h le 31 décembre (Pensez à regrouper vos commandes)