

REVEILLON



Menu n°1 :

- Foie gras
- Dos de cabillaud veloute butternut
- Suprême de pintade aux ris d'agneau
- Gratin d'automne + fagot asperge



Menu n°2 :



- Salade du pêcheur
- Filet de sandre au velouté de poireaux
- Pavé de bœuf
- Gratin à la patate douce + pomme fruit

Menu n°3 :

- Filet de perche aux st jacques
- Civet cerf
- Mélange grenaille cèpe+ pomme fruit

Supplement confiture oignon ou chutney à la mangue 0.50€

Supplement pain d'épices +confiture diverses 0.80€

ATTENTION : Les prix sont par personne.

La commande doit être passée avant le 17/12 dans la limite des stocks disponibles.

Pour les menus éviter de prendre plusieurs sortes de menus pour optimiser la remise en température



AU FIN GOURMET 81400 BLAYE LES MINES

05 63 76 53 53

Entrées

Queue de langouste (origine cuba)
Foie gras entier
Saumon mayonnaise
Roule de perche au saumon fumé
St jacques
Pavé cabillaud
Pavé de sandre

Viandes

Chapon farci pour 10 à 12 personnes
Caille farcie
Civet de biche le Kg
Civet sanglier le Kg
Cuisse chapon pour 2 pers
Pavé de cerf

LEGUMES

Panaquet champignon asperge
Fagot d'asperge
Pomme fruit
Endive braisée
Gratin d'automne