

Pour vos repas de fin d'année

COOKChef vous propose

Apéritif

PAIN-SURPRISE AUX CÉRÉALES GARNI 48 €
(environ 40 pièces, 10 personnes)
concombre, fromage frais et saumon fumé
jambon cru fumé et huile de truffe
crabe et légumes croquants
brousse, basilic et tomate confite

ASSORTIMENT DE BRICKS CROUSTILLANTES 36 €
(environ 35 pièces, 10 personnes)

Prémices

BALLOTIN DE FOIE GRAS DE CANARD 57 €
(environ 550 g, 10-12 personnes)

BALLOTIN DE FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ ... 72 €
(environ 550 g, 10-12 personnes)

**PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD
AU JAMBON CRU ET MENDIANT** 60 €
(environ 550 g, 10-12 personnes)

HOMARD RÔTI EN CARAPACE 40 €
et julienne de légumes étuvés, crème de châtaigne
(2 personnes)

Terre et Mer

CHAPON FERMIER TRUFFÉ SOUS LA PEAU 38 €
poché façon pot-au-feu, polenta aux châtaignes
et truffes, champignons poêlés
(par personne, minimum 6-8 personnes)

TATIN D'AGNEAU CONFIT AU VIN ROUGE 30 €
compote d'échalotes et champignons,
tian de légumes au lard fumé
(par personne, minimum 4-5 personnes)

FILET DE SAINT-PIERRE PIQUÉ À LA TRUFFE 35 €
tarte fine de légumes anciens et fondue de poireaux
(par personne)

Fromage

MONT D'OR TRUFFÉ 55 €
(environ 550 g, 6-8 personnes)

Dessert

BÛCHE DE NOËL 4 €
biscuit chocolat, crémeux mandarine et orange confite,
mousseline chocolat noir
(par personne, minimum 6-8 personnes)

CHOCO FRAMBOISE 4 €
crémeux chocolat noir et son cœur de framboise,
croustillant praliné
(par personne, minimum 6-8 personnes)

Joyeuses fêtes

Pour Noël, pensez à commander vos plats à emporter avant le 20 décembre, pour le réveillon du 31 décembre ou le jour de l'an commandez avant le 26 décembre.

COOKChef

Tél. : 06 26 79 27 59

E-mail : info@lepotagerdumas.com

www.cookchef.fr