



Menu de Fêtes

Du 17 au 31 décembre 2021

MENU « FESTIVAL DES SAVEURS »

Entrée + Plat 29,50 € TTC / convive

Entrée 9,50 € TTC

Le Tartare Saumon Mangue au piment d'Espelette

La Cassolette de St Jacques à la bretonne (Chaud)

Le Feuilleté forestier Pintade Rjs de veau (Chaud)

Le Velouté de châtaigne au lait de coco (Chaud) ✓

Plat 20,50 € TTC

Le Dos de Merlu Crème truffée Wok de légumes croquants

La Lotte à l'armoricaine Petits légumes Riz Basmati

La Poularde aux morilles Poêlée de champignons des bois

Le Filet de cannette aux aïelles Mousseline de pommes de terre

Le Risotto de champignons forestiers Wok de légumes croquants ✓

NOS SUGGESTIONS CONVIVIALES

Le Couscous 3 viandes Légumes Semoule aux raisins (10 parts mini) 10,50 € TTC / la part

Le Rata de seiche Pommes fondantes (4 parts mini) 12,50 € TTC / la part

La Tourte de gibier aux champignons forestiers 24,90 € TTC / la tourte de 4 parts

LES FOIES GRAS DE CANARD « MAISON »

Foie gras de canard au naturel ou aux épices

Terrine d'environ 250g (6 à 8 tranches) 34,90 € TTC / la part

Terrine d'environ 500g (12 à 16 tranches) 65,90 € TTC / la part

LES PLATEAUX COCKTAIL 24 PIÈCES

Plateau cocktail salé froid 29,00 € TTC / pièce

Pièces assorties type navette / nordique / makj / wrap etc...

Plateau cocktail salé chaud 29,00 € TTC / pièce

Pièces assorties type burger / ravioli frit / pita / crevette coco etc...

A commander au 06 50 70 62 96 ou sur contact@toquepartagee.fr au plus tard

° Le dimanche 19 décembre à 12h00 pour le vendredi 24 décembre°

° Le dimanche 26 décembre à 12h00 pour le vendredi 31 décembre°