

*Joyeuses fêtes
de fin d'Année*



Z.A Les Boutries
38, rue des Cayennes
78700 CONFLANS STE HONORINE
Tel : 01.39.19.25.08 - Fax : 01.34.90.95.71
cecile@delafosse-receptions.fr
www.delafosse-receptions.fr

*La Maison n'accepte pas les règlements par carte bancaire
Tous nos prix s'entendent TTC / (TVA 5.5%)*

Imp Compo Offset - 01 39 72 61 76



*Carte
des fêtes*
2009



Le coffret mise en bouche comprenant

Pain d'épices au foie gras et aïelles, crevette en habit de pomme verte, canapé de magret de canard et mousse de châtaigne, chiffonnade de saumon fumé sur son blinis, millefeuille italien, marbré de foie gras à l'orange, canapé écrevisse et jeune pousse, filet de volaille glacé sur toast, entre asperge au saumon fumé, mini brioche Alaska.

- COFFRET DE 60 PIÈCES : 48.00€
- COFFRET DE 30 PIÈCES : 25.00€

La planche gourmande

Magret de canard et tomate confite, Bayonne figue et comté, saumon fumé et œuf de caille, crevette ananas, noix de pétoncle et poivron mariné, viande de grison et cerise griotte.

- LA PLANCHE DE 54 PIÈCES: 48.00€

Le coffret mise en bouche à tiédir comprenant

Aumônière de St-Jacques en rougail, feuilleté d'escargot provençal, quiche océane, pâté de canard au Porto en croûte, pissaladière niçoise, croustillant de gambas aux épices, mini croustade florentine, feuilleté roquefort aux noix, mini boudin à la normande, samoussa à l'indienne.

- COFFRET DE 60 PIÈCES : 42.00€
- COFFRET DE 30 PIÈCES : 22.00€

Les pains surprise

- ★ Le tradition (48 pièces) 29.00€ : garni jambon au torchon, jambon de bayonne & rosette
- ★ Le prestige (48 pièces) 36.00€ : garni jambon de parme, foie gras au torchon, saumon fumé.

ENTRÉES

- ★ Millefeuille scandinave « Blinis maison, fromage blanc aux herbes, saumon fumé » mesclun aux pignons émulsion crémée au citron 10.00€
- ★ Terrine de foie gras de canard et filet de caille, mesclun aux fruits secs et ses toasts 12.00€
- ★ Découverte festive : Aumônière de saumon ail et fines herbes
Petite salade de gésiers confits
Foie gras de canard aux châtaignes et parfum de truffe 14.00€
- ★ Demi-homard, mousseline d'asperge aux écrevisses, sauce homardine 16.00€

ENTRÉES CHAUDES

- ★ Pastilla de Saint-Jacques et gambas jus de crustacés 14.00€
- ★ Cassolette de homard et écrevisses effilochée d'endives, champignons sauvages, sauce thermidor 16.00€

PLATS

- ★ Le Chapon rôti sur garniture aromatique farci Vieille France au foie gras de canard, gratin de pommes de terre aux cèpes, fricassée de marrons, son jus aux morilles et truffes 15.00€
- ★ Contre-filet d'agneau en croûte dorée, crêpes d'aubergines confites façon blinis, charlotte de courgettes aux brocolis, pesto aux pignons de pins
- ★ Filet de bœuf Wellington, petite galette de pomme de terre, sa compotée de pomme acidulée aux marrons, sauce légère de civet au Porto
- ★ Médailles de veau Rossini, foie gras poêlé et brisures de truffe, sa tatin forestière, son gâteau de choux au foie gras de canard
- ★ Châteaubriand de biche sa pomme de bocage à la mousseline de marrons rôtis, soufflé de girolles en petite marmite, sauce grand veneur ½ poire au vin

LE PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS 4.00€

- ★ Brie AOC, Ste Maure, Brillat savarin, Saint-Agur, Comté fruité & beurre d'Echiré

Les menus

★ Pour toute commande de menu supérieure à 10 personnes, 1 bouteille de champagne vous sera offerte



L'Enchanteur

33.00€ PAR PERS

Millefeuille scandinave
« Blinis maison, fromage blanc aux herbes, saumon fumé »
mesclun aux pignons émulsion crémée au citron

Le Chapon rôti sur garniture aromatique farci Vieille France
au foie gras de canard, gratin de pommes de terre aux cèpes,
fricassée de marrons, son jus aux morilles et truffes

Plateau de fromages de nos régions

Dessert
(À choisir dans la carte des desserts)

Pain
(2 petits pains pavés par pers)

Truffes

Le Fastueux

35.00€ PAR PERS

Terrine de foie gras de canard et filet de caille,
mesclun aux fruits secs et ses toasts

Contre-filet d'agneau en croûte dorée, crêpes d'aubergines
confites façon blinis, charlotte de courgettes aux brocolis, pesto
aux pignons de pins

Plateau de fromages de nos régions

Dessert
(À choisir dans la carte des desserts)

Pain
(2 petits pains pavés par pers)

Truffes

Le Précieux

37.00€ PAR PERS

Découverte festive :
Aumônière de saumon ail et fines herbes,
Petite salade de gésiers confits,
Foie gras de canard aux châtaignes et parfum de truffe

Médailles de veau Rossini, foie gras poêlé
et brisures de truffes, sa tatin forestière,
son gâteau de choux au foie gras de canard

Plateau de fromages de nos régions

Dessert
(À choisir dans la carte des desserts)

Pain
(2 petits pains pavés par pers)

Truffes

L'Irrésistible

53.00€ PAR PERS

Demi-homard, mousseline d'asperges aux écrevisses,
sauce homardine

Pastilla de Saint-Jacques et gambas jus de crustacés

Châteaubriand de biche, sa pomme de bocage à la mousseline
de marrons rôtis, soufflé de girolles en petite marmite,
sauce grand veneur ½ poire au vin

Plateau de fromages de nos régions

Dessert
(À choisir dans la carte des desserts)

Pain
(2 petits pains pavés par pers)

Truffes

Les Menus

Carte
des fêtes
2009

Bûches de Noël et Entremets de la St Sylvestre

4.00€ LA PART

Les coffrets

DOUCEUR



La Papillote au Chocolat

Meringue aux amandes, mousse au chocolat, enfeuillée de chocolat noir

La Papillote au Praliné

Meringue aux noisettes, mousse au praliné, enfeuillée de chocolat au lait

Le Craquant de Noël

Biscuit aromatisé poire, craquant praliné, mousse poire caramel, dés de poires caramélisées, mousse au chocolat

L'Exotique

Biscuit chocolat coco, bavaroise coco, coulis de mangue & ananas flambé au rhum

Le Courchevel

Biscuit punché fruits rouges, crème mousseline, cocktail de fruits rouges (framboises, mûres, griottes, myrtilles, groseilles) & son décor de crêpes

L'Opale

Biscuit macaron, bavaroise vanille, crème brûlée pistache aux éclats de framboises

Le Prestige mûre & marron

Biscuit chocolat, sirop de cassis, compote mûre et cassis, mousse aux marrons

LE COFFRET DE MIGNARDISES

Opéra, mini éclair crème pistache, baccara, mini crêpe vanille, mini tartelette au chocolat & zeste d'orange, mini tartelette mandarine, mini tatin pomme et cannelle, macaronnade framboise pistache, mini snobinette banane et éclats de nougatine, mini crumble aux poires

- COFFRET DE 60 PIÈCES : 45.00€
- COFFRET DE 30 PIÈCES : 23.00€

LES DOUCEURS CHOCOLAT

- ★ Papillote chocolat noir
- ★ Papillote praliné & chocolat lait
- ★ Papillote noix de coco & chocolat blanc

- L'ÉCRIN COMPRENANT 8 PAPILOTES DE CHAQUE SOIT 24 PIÈCES : 22.00€

LE COFFRET MACARONS

- ★ Macaron crème pistache
- ★ Macaron crème vanille
- ★ Macaron confiture de framboise
- ★ Macaron ganache au chocolat
- ★ Macaron crème légère au café

- L'ÉCRIN COMPRENANT 5 MACARONS DE CHAQUE SOIT 25 PIÈCES : 20.00€

Bûches et entremets

Carte
des fêtes
2009

Les coffrets
DOUCEUR