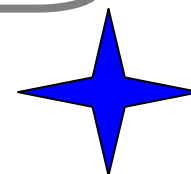
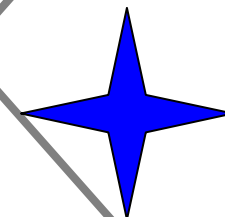
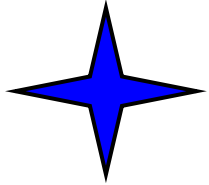


CARTE DES FÊTES
2011-2012



POUR L'APÉRITIF NOUS VOUS PROPOSONS

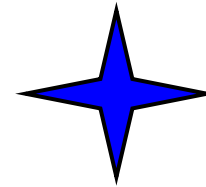


Le Coffret Mise en Bouche Comprenant :

Canapés au saumon fumé et tarama d'oursin, Canapés crevettes & ananas, Canapés truite fumée & tapenade d'artichaut, Crevette en habit de pomme verte, Pics de pétoncle au safran, Roulé de Bayonne au fromage de brebis, Blinis de pomme de terre & magret fumé, 1/2 Sphère de foie gras sur pain toasté, Mini buns au tourteau, Foie de volaille en chaud froid.

Le Coffret de 60 pièces : 50.00€

Le Coffret de 30 pièces : 28.00€



Le Coffret Fours Salés à Tiédir Comprenant :

Aumônières de St Jacques, mini bouchée escargot, pâté de canard en croûte, croustillant de gambas aux épices, pic de mini boudin à la normande, mini bouchée foie gras-poire, quiche océane, croustade florentine, croquant de saumon à l'aneth, 1/2 lune langoustine .

Le Coffret de 60 pièces : 45.00€

Le Coffret de 30 pièces : 25.00€

Les Pains Surprise 48 pièces: 38€

Jambon de parme – foies gras – saumon fumé.



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

LE MENU

36€ PAR PERS

ENTREE

Marbré de foie gras de canard au porto & piment d'Espelette, ses toasts briochés

Ou ...

½ homard rôti à plat sur son mille feuille de légumes d'hiver

Ou ...

L'assiette « Terre & mer »

Mille feuille foie gras, pain d'épice et marrons

Florentine de saumon fumée

Brochette de St Jacques au romarin

PLAT

Chapon au four farci foie gras de canard et girolles, fricassée de châtaignes confites pomme dauphine, sauce foie gras

Ou ...

Palet de veau aux morilles, millefeuille de légumes, tartelettes feuilletées aux charlottes rôties St Amand, sauce morille

Ou ...

Fricassée de cuissot de chevreuil, sauce légère de civet, moelleux aux cèpes, petit gâteau de marrons et charlotte

DESSERT (minimum 4 pers)

Le craquant de Noel « biscuit aromatisé poire, Craquant praliné, mousse poire caramel, dés de poire caramélisés, mousse au chocolat noir.

Ou ...

La papillote au chocolat « meringue aux amandes, mousse au chocolat, effeuillée de chocolat noir »

Ou ...

Le Courchevel aux fruits rouges « biscuit punché aux fruits rouges crème mousseline, cocktail de fruits rouges (framboises, mûres, griottes, myrtilles, groseilles) & son décor de crêpes.

Ou ...

L'opale « biscuit macaron, bavaroise vanille, crème brûlée pistache aux éclats de framboise »

PAIN

2 petits pain pavés / pers



Le plateau de fromage de
nos régions 6 pers
minimum à 4€50 par pers

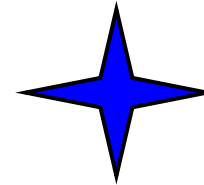
COFFRET MILLE DÉLICÉES

Le Coffret Mignardises Comprenant :

Dôme Mousse Passion sur Pain d'Epices, Choux à la Crème Pralinée & Amandes Grillées, Mini Crêpe Vanille Bourbon, Mini Tartelette Crème Citron, Sucette Tatin aux Mille Saveurs, Macaronnade Framboise Pistache, Mini Tartelette Segments de Mandarine & Eclats de Pistache, Papillote au Chocolat Noir, Opéra, Mini Snobinette Banane Caramélisée & ses Eclats de Nougatine

Le Coffret de 60 pièces : 43.00€

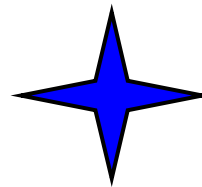
Le Coffret de 30 pièces : 23.00€



Le Coffret de Macarons Comprenant :

Crème Pistache ~ Ganache Chocolat ~ Confiture Framboises ~ Caramel Salé ~ Marmelade Mûre ~ Cassis

Le Coffret de 25 pièces : 23.00€



A PARTIR DE 20 PERS

BUFFET FÊTES

40€ PAR PERS

Entrées

Marbré de St jacques & homard

Bostok de foie gras de canard au torchon en fine gelée

Présentation de pic bambou

« crevette / ananas / tomate confite ; saumon poêlé aux 2 poivrons ; rosbif façon carpaccio au gouda fruité »

Carré saveur légèrement toasté aux asperges vertes & jambon de Parme

Pièces de buffet

Galantine de chapon rôti & chutney aux airelles & groseilles

Filet de bar glacé à la royale sauce crustadine

« Filet de Bar Poché, Rehaussé de 2 Mousselines de Poissons Blancs, Aromatisés Fines Herbes & Brocolis »

Contre filet de bœuf & poêlé de champignons des bois, échalote et ciboulette

Plateau de Fromage de nos régions

*Brie fermier, pont l'évêque, comté fruité, reblochon, Ste maure,
beurre d'échiré*

Dessert

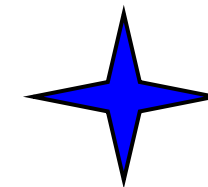
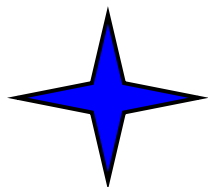
A choisir dans le menu

Pain

1 pain pavés par pers

&

Complément Pain de campagne tranché (1 pour 8 personnes)

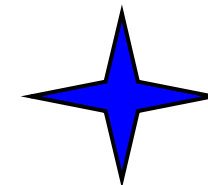




*TOUTE COMMANDE EST A
ENLEVER DANS NOS LOCAUX LE
24 ET 31 DÉCEMBRE*

Nous serons fermé le 25 décembre 2011 et

Le 01 janvier 2012



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

Tous nos prix s'entendent TTC /(TVA 5.5%)

