



Menu de Fêtes 2018



A commander 72h avant (soit Jeudi 20 Décembre pour Noël et Jeudi 27 Décembre pour le jour de l'an).

Pièces Cocktail :

- Macaron Foie gras & Pain d'épices ou Tapenade – 1.25€ pièce
- Cappuccino de champignons – 2€ pièce
- Mini cuillère Couteaux à ma façon (très méditerranéenne donc !) – 1.50€ pièce
- Mini tatin d'oignons caramélisés Muscat & Miel – 0.75€ pièce
- Mini Clafouti d'escargots en beurre persillé – 0.75€ pièce

Entrées :

- Foie gras mi-cuit, insert Pomme & Crumble de pain d'épices – 10€/personne
- Tartare de Saint Jacques exotique – 12€/personne
- Velouté de Butternut, Chapelure de Serrano & Huile de Truffe – 6€/personne

Plats :

- Roti de lotte en écailles de Chorizo, crème de Chorizo & Riz brun – 20€/personne
- Dos de cabillaud, crème de cèpes, poêlée de champignons & Boulgour – 16€/personne
- Suprême de Pintade fermière en ballotine farcie au foie gras, poêlée de champignons & écrasée de pommes-de-terre – 16€
- Ballotine de magret de canard en sucré/ salé cuisson basse température, Réduction de Porto & Duo de Mousseline (patate douce et carotte) aux épices – 16€

Desserts

Bûches : 4€/part

Mousse Caramel, insert Pomme, Biscuit croustillant Spéculoos

Mousse Tonka, insert Marron, Biscuit croustillant noisette

Mousse Chocolat blanc, insert Mangue & Passion, Biscuit croustillant exotique

Tous nos produits sont faits maison.

Cocottes Gourmandes

Marion Frayssinet – contact@cocottesgourmandes.fr – 06.64.93.22.21 – SARL au capital de 2 000€ –
13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015