



Menu de Fêtes 2019



A commander avant le 20 Décembre pour Noël et le 27 Décembre pour le jour de l'an.

Pièces Cocktail :

Macaron Foie gras & Pain d'épices ou Tapenade – 1.25€

Panacotta Foie gras, confit d'oignons au Muscat de chez nous, Crumble de pain d'épices – 2.50€

Mini cuillère Ceviche (poisson mariné) – 1.50€ pièce

Mini Paris-Brest Saumon & Œufs de saumon – 2€ pièce

Entrées :

Bûche individuelle saumon, cœur mangue & biscuit aux saveurs exotiques – 6€/personne

Cheesecake Crabe – 8€/personne

Foie gras mi-cuit, insert Betterave & Réduction de balsamique – 10€/personne

Plats :

Filet de veau en croûte d'herbes, petit flan aux légumes d'hiver & poêlée de champignons – 14€/personne

Ballotine de Flétan farcie aux cèpes, crème d'ail, écrasé de pommes-de-terre à l'huile de truffe – 16€/personne

Médallions de chapon farcis au foie gras, petit flan aux légumes d'hiver & poêlée de champignons – 18€/personne

Desserts

Bûches : 4€/part

Mousse Lait d'amande, insert Marron & débris de marrons glacés, Biscuit croustillant noisette

Mousse Coco, insert Mangue & passion, Biscuit croustillant coco

Mousse Chocolat noir, insert Mandarine, Biscuit croustillant praliné

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