



Menu de Fêtes 2020



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 (Veg) – 1.35€

Cappuccino de champignons des bois (Veg) – 2.15€

Mini cuillère Ceviche (poisson mariné, citron vert, gingembre, coriandre fraîche) – 1.60€ pièce

Mini Paris-Brest Rillettes de la Mer & citron caviar – 2.15€ pièce

Entrées :

Tatin de carotte, chèvre & miel sur lit de mesclun (Veg) – 6€/personne

Bûche individuelle foie gras, cœur figue, biscuit croustillant épicé légèrement sur lit de mesclun – 7.50€/personne

Tartare de Saint Jacques aux saveurs exotiques – 10.50€/personne

Plats :

Sauté de chevreuil, sauce Grand Veneur, Gratin dauphinois & petit flan aux légumes d'hiver – 14€/personne

Suprême de faisan en ballotine farcie au foie gras, Gratin dauphinois & petit flan aux légumes d'hiver – 18€/personne

Nage safranée (lotte, écrevisse, chair de coque) – 18.50€/personne

Desserts

Bûches : 4€/part

Mousse Caramel, coeur pomme, Biscuit croustillant noisette

Mousse Vanille (bio de Madagascar), coeur Mangue & passion, Biscuit croustillant coco

Mousse Chocolat noir, coeur 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