



Menu de Fêtes 2025



A commander le plus tôt possible : le 18 Décembre dernier délai pour le 24 et le 29 pour le 31 Décembre.

1) Pour Noël :

Pièces Cocktail :

Mini macaron x2 foie gras & pain d'épices ou Betterave & cumin - 2.30€

Mini cuillère Ceviche (espadon) x2 - 1.85€

Verrine : Tiramisu Poti/marron, débris de noisettes torréfiées, huile de noisette - 2.15€ pièce

Entrées :

Velouté champignons des bois & débris de noisettes torréfiées, huile de noisette - 4.50€

Option ; débris de foie gras +2.50€

Ceviche (espadon) 8.50€/personne

Plats :

Nage de la Mer à la fève tonka (espadon, palourdes, gambas (décortiquées !) & riz - 19.50€/personne

Civet de chevreuil, gratin dauphinois aux morilles – 21€/personne

Dessert

Bûche : 4.50€/part (en individuelle, 6, 8 ou 12 parts)

Mousse caramel & insert pomme, biscuit croustillant noisette, glaçage brillant

Tous mes 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



2) Pour le 31 Décembre :

A commander jusqu'au 29 Décembre.

Cocktail Dinatoire :

Le salé :

Macarons Foie gras & Pain d'épices ou Betterave & cumin x2
Mini tatin d'oignons caramélisés au Banyuls x2
Petit choux rillettes de jambon & ciboulette
Cappuccino de Champignons des bois
Mini cuillère Ceviche (espadon) x2
Croque-monsieur au Brie truffé
Tiramisu Poti/marron, noisettes torréfiées, huile de noisette
Mini brochette crevettes au saté
Fromage de brebis à l'ail des ours.

Le sucré :

Verrine : Tiramisu crème de marron
Petit choux Crème Mandarine
Macaron Choco noir & gingembre x2

Tarif : 29.50€/p

Tous mes 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 siren : 808 046 205 00015