

Buffet des Fêtes

(55 €/Pers.)

NAVETTES BRIOCHÉES (4 pièces/pers)

- Navettes aux sésames, Saumon fumé, crème pesto
- Navettes curry, Crevettes
- Navettes au Foie gras, crème de figues
- Navettes au Magret fumé, roquette et miel

VERRINES (3 pièces/pers)

- Crevettes, mangues
- Tartare de Saumon, crème acidulée, perles de tomates
- Crabe et concombre
- Foie gras et poire confite

CRUSTACÉS

- 1/2 Homard paladin, décortiqué et garni d'un fine brunoise de ratatouille

VIANDE

- Filet de Veau tonnato, salade coleslaw

DESSERTS (4 pièces/pers)

- Verrine Panna Cotta et Framboises
- Verrine Mousse au Chocolat
- Gâteau Opéra
- Tartelette au Citron meringuée

Menu

(30 €/Pers.)

APÉRITIFS

- 1 Navette aux sésames, Saumon fumé, crème pesto
- 1 Navette aux herbes, Foie gras, crème de figues
- 1 Verrine Tartare de Saumon, crème acidulée

ENTRÉES (au choix)

- Foie gras dans sa terrine, compotée d'oignons, poires au vin, pain d'épices
ou
- Aumônière de Saumon fumé, salade de Crabe aux agrumes et ses 2 grosses Crevettes

PLATS (au choix)

- Roulade de Chapon farci aux morilles, gratin dauphinois, légumes
ou
- Suprême de Pintade farci sauce aux cèpes, gratin dauphinois, légumes
ou
- Filet de Saint-Pierre aux pointes d'asperges et safran, terrine de légumes et pommes de terre

DESSERT

- Précieux Chocolat Caramel au beurre salé



POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

4 place du petit port à Menton

Horaires : de 10h à 15h et de 19h à 22h30, 7 jours/7

04.93.18.17.48 / 06.06.59.24.10

Site : www.poivresel.fr - Email : alt0410@orange.fr

Sur commande
Livraison à domicile
ou à emporter



PLATEAU APÉRITIF (A composer selon vos envies) Pièce 1,80€

LES NAVETTES BRIOCHÉES

- Navettes aux sésames, Saumon fumé, crème pesto
- Navettes aux sésames, curry, Crevettes
- Navettes aux herbes, Foie gras, crème de figues
- Navettes aux herbes, Magret fumé, roquette et miel

LES VERRINES

- Crevettes, mangues sauce thaï **Pièce 3,00€**
- Tartare de Saumon, crème acidulée **Pièce 3,00€**
- Crabe et Médaille de Homard **Pièce 3,50€**

ENTRÉES FROIDES

- Assiette de la Mer : Saumon fumé, Crabe, Poulpe, cocktail avocat-crevettes, 3 grosses Crevettes **16,00€**
- Aumônière de Saumon fumé et Crabe des neiges aux agrumes **15,00€**
- Foie gras de Canard, poire au vin, compotée d'oignons **15,00€**

ENTRÉES CHAUDES

- Escargots de Bourgogne **12,00€**
 - Les 6 escargots **24,00€**
 - Les 12 escargots **13,00€**
- Demi-lunes farcies aux Cèpes sauce crémeuse **13,00€**
- Cassolette de Saint-Jacques et Fruits de mer à la Normande **14,00€**
- Raviolis de Foie gras de Canard à la crème de Truffe blanche **14,00€**

LE BANC DE L'ÉCAILLER

PLATEAU DE FRUITS DE MER (2 pers.) 70,00€

1 Tourteau, 4 Langoustines, 6 Crevettes (60/80), 8 Bulots, Crevettes Grises, 6 Palourdes, 12 Huîtres fine de claire n°2, (Citron, mayonnaise, pain de seigle, vinaigre à l'échalotte)

LE PLATEAU ROYAL (2/4 pers.) 130,00€

4 langoustines, 6 Crevettes (10/20), 6 Crevettes (60/80), 10 Bulots, Crevettes grises, 8 Palourdes, 24 Huîtres fine de claire n°2, 1/2 langoustes, 1 tourteau, 2 1/2 homards (Citron, mayonnaise, pain de seigle, vinaigre à l'échalotte)

CREVETTES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- Crevettes grises **5,50€/100 gr**
- Crevettes roses (60/80) **11,00€ les 6**
- Crevettes roses (10/20) **17,00€ les 6**
- Langoustine **3,50€ pce**
- Bulots **6,50€ les 8**
- Huîtres fine de claire n°2 **24,00€ les 12**
- 1/2 Homard Thermidore **Au cour**
- 1/2 Langouste en Bellevue **Au cour**
- 1/2 Homard Bellevue **Au cour**

POISSONS

- Filet de Saint-Pierre aux pointes d'Asperges et safran **16,00€**
- Panaché de Poissons (Saumon, Scampi, Loup, Rouget) sauce au sancerre **17,00€**
- Roulade de Sole, brunoise de Homard et son médaillon sauce homarcine **17,00€**

Tous les poissons sont accompagnés de terrine de légumes et pommes de terre

VIANDES

- Filet de Bœuf Charolais (180 gr), Foie gras poêlé **24,00€**
- Civef de Chevreuil sauce grand veneur **17,00€**
- Côte de Veau panée aux Girolles **20,00€**
- Suprême de Pintade farcie sauce aux cèpes **16,00€**
- Roulade de Chapon farci aux morilles, jus aux morilles **16,00€**

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois et légumes frais

DESSERTS

- Gâteau Opéra **5,00€**
- Précieux Chocolat Caramel au beurre salé **5,00€**
- Café Gourmand (4 pièces) : Verrines Panna Cotta et Framboise, Verrine Mousse au Chocolat, Opéra, Tartelette au Citron meringué **7,00€**

Sur commande
Livraison à domicile
ou à emporter

Prix net TTC