

MENU DE NOEL 35€₀₀

Amuse-bouche

Verrine Saumon fumé Kiwi, Cuillère
apéro crevettes Marinées soja chicorée sur
gelée de pommes chicorée

Entrée

Feuilleté saumon rose poireaux à la
crème

Ou

Feuille de Brick au boudin blanc
pommes cannelle

Plat

Emincé de veau sauce foie gras, purée de
céleri vanillé et endives braisée

Ou

Fricassée de saumon sauce forestière, riz
Camarguais et carottes glacées chicorée

Fromage

Fromage du terroir (assortiment)

Dessert

Pain d'épices perdu avec poêlée de fruit à
la vergeoise

Ou

Coupe douceur fruits frais, spéculos et
fruits confits

MENU DE LA 40€₅₀

SAINT-SYLVESTRE

Amuse-bouche

Cuillère ananas curry, crevettes sautées à l'ail
Brochettes de st Jacques chorizo

Entrée

Feuilleté aux escargots

Ou

Escalopes de foies gras sur Velouté de panais

Plat

Pavé d'autruche sauce Martini aux fruits secs,
pomme de terre sautées à l'ail et fleurs de
légumes

Ou

Filet mignon à l'orange, gratin dauphinois et
fleurettes de choux fleur rôties au curcuma

Fromage

Fromage du terroir

Dessert

Desserts fruits confits (assortiment)

Ou

Tartelette poires flambées caramel à la vergeoise



*Joyeuses fêtes
de fin
d'année*



*La ch'tite
cuisine
d'Angèle*

Tél: 06 17 01 23 57

Web: www.lachtitecuisinedangele.fr

Mail: lachtitecuisinedangele@gmail.com

Facebook: lachtitecuisineangele



*Menus de
Fin d'année
2019*



NOËL & NOUVEL AN