

MENU DE NOEL 39€₀₀

Amuse-bouche

Cuillère apéro foie gras artisanal sur confit d'oignons maison

Verrine ananas curry, crevettes sautées aux épices

Entrée

Assiette de saumon et flétan artisanale et accompagnement

Ou

Coquille de saumon frais aux petits légumes et mayonnaise maison

Ou

Aumônière Boudin blanc d'autruche aux pommes poêlées

Plat

Tournedos de Bœuf sauce chasseur, pomme de terre éventail et endives braisées

Ou

Pavé de saumon sauce homard, riz Basmati, Poêlée de petits légumes

Fromage

Assortiment de fromages du terroir

Dessert

Coupe Croustillante gaufrette chocolatée, fruits frais et fruits confits

Ou

Poire sauce carambar sur tranche de pain d'épices

MENU DE LA 41€₀₀

SAINT-SYLVESTRE

Amuse-bouche

Brochette St Jacques, chorizo

Cuillère saumon artisanal sur gelée de vin blanc maison

Entrée

Assiette duo saumon artisanal et foie gras poché aux épices et accompagnement

Ou

Cassolette cabillaud, crevettes, sauce citron

Ou

Crumble de foie gras sucré/salé aux figues

Plat

Aiguillettes de canard sauce poivre, pommes de terre sautées, poêlée de champignons sauvages

Ou

Pavé de saumon mariné à la chicorée, riz sauvage, carottes glacées

Fromage

Assortiment de fromages du terroir

Dessert

Gratin de poires chicorée et sa panna cotta vergeoise

Ou

Assortiment de fruits exotiques et flan coco douceur

MENUS ENFANTS 15€₀₀

Amuse-bouche

« Tlote » verrine crème et jambon

(Vache qui rit)

Plat

Ch'ti Burger

Ou

Ch'tite Pizza

Ou

Gratin de pâtes poulet béchamel

Dessert

Panna cotta nutella



*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: lachtitecuisinedangele



*Menus de
Fin d'année
2020*



NOËL & NOUVEL AN