

MENU DE NOEL 45€₀₀

Amuse-bouche

Mini burger foie gras

Entrée

Velouté de butternut foie gras et éclat de pistaches

Ou

Aumônière boudin blanc, pommes au beurre et émietté de pain d'épices

Plat

Cabillaud sauce citron, riz sauvage et crumble d'endives

Ou

Pavé de bœuf, purée de Potimarron, brochette de légumes

Fromage

Assortiment de fromage

Dessert

Plum pudding et sa sauce au rhum

Ou

Buchette individuelle de Noël vanille ou spéculoos

MENU DE 50€₀₀

NOUVEL AN

Amuse-bouche

Cuillère foie gras gelée de figues et spéculoos confis d'oignons maison, viande de grisons

Entrée

Foie gras maison poché au vin rouge et aux épices accompagné de pain d'épices maison et confit d'oignons maison

Ou

Saumon Gravlax maison et ses petits légumes

Plat

Grenadin de veau sauce échalotes, pommes de terre éventails, fleur de légumes

Ou

Cassolette de saumon rose et saumon fumé aux poireaux et crevettes sauce safranée accompagnée de riz et carottes vichy

Fromage

Assortiment de fromage

Dessert

Panna cote à la vergeoise vanillée et son coulis de fruit rouge

Ou

Muffins épices accompagnés de sauce rhum fruits confits

MENU ENFANT 15€₀₀

Amuse-bouche

Mini-Croissants Vache qui rit Jambon

Plat

Burger Cheddar et frites au four

Dessert

Tartelette poires vanille



*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](https://www.facebook.com/lachtitecuisineangele)



*Menus de
Fin d'année
2023*



NOËL & NOUVEL AN