



L'AVENTURE GOURMANDE

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

SPECIAL FETES DE FIN D'ANNEE 2021

Chers clients,

Bientôt les fêtes de fin d'année c'est pourquoi afin de vous satisfaire au mieux tout en respectant les mesures d'hygiène strictes, nous vous proposons des menus de fêtes à emporter qui nous l'espérons sauront vous séduire.

Pensez à commander : Délai minimum 72 heures

Bien sur toutes nos autres activités restent accessibles.

Pour nous contacter :

Tél : 01 60 64 17 93 Ou 06 09 17 74 27

email : laventuregourmande@orange.fr

Site : www.aventure-gourmande.fr



L'AVENTURE GOURMANDE
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

MENU DE NOEL à **47.00 € TTC**

PRE-ENTREE

Tartelette boudin blanc, chutney de mangues

ENTREE

Cristalline de St Jacques et écrevisses , jus d'étrilles,
étuvée de julienne de poireaux

Ou

Opéra de foie gras à la figue et sa brioche

PLAT

Suprême de pintade rôti au jambon fumé et au bleu
Pomme duchesse de patates douces, grappa confite, sauce forestière

Ou

Médailles de lotte au curry et crème de coco, riz madras

FROMAGE

Brie à la truffe – Comté, mesclun et noix

DESSERT

Sablé coco, pinacolada, brochette d'ananas caramélisé

Ou

Aumônière de poire, pain d'épices, crème amandine, caramel beurre salé



L'AVENTURE GOURMANDE
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

MENU DU JOUR DE L'AN à 52.00 € TTC

PRE-ENTREE

St Jacques bardée au lard fumé, Achard de légumes, crème citron

ENTREE

Raviole de homard mousseline de rascasse , sauce homardine

Ou

Tartelette tatin de foie gras, cidre réduit aux épices

PLAT

Grenadin de veau poêlé , sauce girolles

Crèmeux de vitelottes à l'huile de truffes , flan d'asperges vertes

Ou

Filet de bar parfumé à la badiane, beurre à la citronnelle,
Bouquetière de légumes croquants

FROMAGE

Mille feuilles Fourme d'Ambert miel et radis, mesclun et noix

DESSERT

Entremet chocolat, sablé basque, glaçage rocher, crème café

Ou

Macarons framboises litchis , coulis de fruits rouges



L'AVENTURE GOURMANDE
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

BUFFET DES FETES à 48.00 € TTC

MINIMUM 10 personnes

PIECES COCKTAILS (5 pièces par personne)

Pana Cotta saumon fumé, Cuillère de pétoncle patate douce
Verrine crevettes mangue gingembre – Rouleau de saumon
fumé au chèvre et Yuzu - Finger de foie gras

ENTREES

Lingot de Foie gras mi-cuit chutney de figes et croûtons
Saumon gravlax , sauce norvégienne, blinis pavot

SALADES (2 au choix)

Salade boudin blanc Mesclun , pignons, champignons vinaigrette à l'huile de truffes
Salade de spaghettis de courgettes crevettes citronnées et parmesan
Salade de canard, mesclun, figes, mimolette et noix

PLATS

Ballottine de volaille forestière, sauce miel, charlottes rôties à ail et au thym
Feuilleté de saumon aux épinards crème citronnée

FROMAGE

Brie, cantal

DESSERT

Bûche chocolat et marrons nappage rocher,
Mousse caramel, pommes confites et spéculos



L'AVENTURE GOURMANDE
Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

COMMANDER

Les commandes peuvent être passées par téléphone

au : 01 60 64 17 93 ou 06 09 17 74 27 ou

par mail à : laventuregourmande@orange.fr

Dates limites de réservation :

- 19 décembre 2021 pour Noël avant midi
- 26 décembre 2021 pour la St Sylvestre avant midi

IMPORTANT :

Afin que ces menus soient aussi beaux que bons des indications pour le réchauffage vous seront fournies.

La décoration et des idées pour le dressage de vos assiettes vous seront données lors du retrait de votre commande