



L'AVENTURE GOURMANDE

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

SPECIAL FETES DE FIN D'ANNEE

Chers clients,

En cette période particulière, nous pensons fort à vous, et restons à vos côtés

Afin de vous satisfaire au mieux tout en respectant les mesures d'hygiène strictes, nous vous proposons des menus à emporter ou à livrer pour les fêtes de fin d'année.

Pensez à commander : Délai minimum 72 heures

Bien sur toutes nos autres activités restent accessibles.

Prenez soin de vous...

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 44.00 € TTC

PRE-ENTREE

Sablé , pommes caramélisées et foie gras

ENTREE

Bigouden de saint jacques au citron vert

Ou

Foie gras mi-cuit maison, chutney de figues et brioche

PLAT

Tronçons de canard laqué aux aïelles, gratin dauphinois, et flan de légumes

Ou

Cristalline de fricassée de lotte et écrevisses aux légumes, jus de langoustines

FROMAGE

Brie à la truffe – Comté, mesclun et noix

DESSERT

Sablé crémeux au Gianduja, coulis de mangue

Ou

Entremet pain d'épices et réglisse aux poires



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

MENU DU JOUR DE L'AN à 49.00 € TTC

PRE-ENTREE

Céviche de langoustines et saumon

ENTREE

Queue de homard rôtie, risotto à l'huile de truffes sauce homardine

Ou

Foie gras poêlé pané au pain d'épices, jus réduit au porto blanc

PLAT

Fondant de pintade farci aux poires rôties, sauce au giroles, kouglof de carottes au cumin et rosace de courgettes

Ou

Duo de lotte et sain jacques beurre blanc au chablis, brochette de légumes glacés crémeux de vitelotte

FROMAGE

Duo de fromage travaillés

Camembert AOP pommes aux calvados et Roquefort pain d'épices et poires, mesclun et noix

DESSERT

Eclipse aux pommes caramélisées, caramel beurre salé

Ou

Mille feuilles chocolat des caraïbes aux figues et meringues, sauce chocolat



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

BUFFET DES FETES à 45.00 € TTC

MINIMUM 10 personnes

PIECES COCKTAILS (5 pièces par personne)

Pana Cotta au foie gras- Cuillère de saint jacques crème de chorizo
Cappuccino de cèpes crème de sésame – Rouleau de saumon fumé à l'avocat – Toast betterave au chèvre et miel

ENTREES

Foie gras mi-cuit chutney de mangue et croûtons
Saumon fumé, crème ciboulette au citron

SALADES (2 au choix)

Salade gourmande : Mesclun ,boudin blanc, pignons, champignons parmesan vinaigrette à l'huile de truffe
Salade du sud-ouest : Mesclun, magret fumé, foie gras, asperges, croûtons, vinaigrette
Salade océane : Mesclun, pétoncles, gambas, saumon fumé cœur de palmiers, vinaigrette à l'huile de noix

PLATS

Suprême de pintade au fois gras, sauce girolles, crémeux de patates douces
Cabillaud en habit vert, sauce champagne, risotto

FROMAGE

Brie, cantal

DESSERT

Bûche légère au chocolat crème vanille bourbon
Ballotin aux framboises sablé basque, coulis de fruits rouge



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 :

- 22 décembre 2020 pour Noël avant midi
- 29 décembre 2020 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