



L'AVENTURE GOURMANDE

Traiteur - Cours de Cuisine - Chef à domicile

SPECIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024

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

**Pour commencer votre soirée nous
vous suggérons**

NOS COCKTAILS APERITIFS

COCKTAIL 5 pièces salées froides à 9.00 €TTC/pers

COCKTAIL 8 pièces salées froides à 14.40 €TTC/pers

COCKTAIL 10 pièces salées froides à 17.00 €TTC/pers

Exemples de pièces

Crevette nénuphar

Bavarois de fenouil

Polenta tomates séchées et coppa

Verrine basquaise (piperade, œuf brouillé)

Verrine asperges vertes

Cassiolette de pétoncles crémeux de patates douces

Pana Cotta mozzarella confit de tomates et pesto

Mousse de carottes et confits de canard

Crémeux de mascarpone au saumon fume

Etc...



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

MENU DE NOEL à 49.00 € TTC

ENTREE

**Dôme de saumon fumé sur lit d'avocats, chèvre frais aux légumes croquants
Crème citronnée à l'aneth**

Ou

Foie gras mi-cuit maison, compotée d'artichaut au gingembre, chutney de figues

PLAT

**Tournedos de canard au foie gras et fruits secs, jus de canard réduit
Flan de panais aux épices, grappa confite**

Ou

**Marmite océane, saumon, gambas, fruits de mer
champignons, oignons grelots glacés, charlottes vapeurs**

FROMAGE

Duo de fromage : Brie et comté AOP

DESSERT

Délice aux marrons sauce pain d'épices

Ou

Entremet Morjito sablé citron vert, crème anglaise à la menthe



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

MENU DU JOUR DE L'AN à 56.00 € TTC

ENTREE

**Brochette de homard et Saint Jacques au chorizo
Polenta aux éclats de chorizo, crème au lard fumé**

Ou

**Pressé de foie gras , gelée de carottes à l'orange
Pickles de carottes fanes**

PLAT

**Pintade à la verticale farcie aux marrons, crème forestière
Mousseline de champignons et rosace de Monalisa confites**

Ou

**Cristalline de soles et fruits de mer, compotée de poireaux à la badiane
Crèmeux de fruits mer au safran**

FROMAGE

Brie à la truffe confiture de cerises et mesclun de jeunes pousses,

DESSERT

**Mille feuilles chocolat, crème mascarpone caramel,
Sauce caramel beurre salé au thym**

Ou

Dôme citron basilic, sablé citron vert crème citron



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

BUFFET DES FETES à 49.00 € TTC

MINIMUM 10 personnes

ENTREES

Cheese-cake au saumon fumé et avocats
Pressé de foie gras gelée de carottes à l'orange, pickles de carottes fanes

SALADES (2 au choix)

La Festive : Mesclun poires confites, roquefort et noix

La Sud-ouest: Mesclun, boudins noir et blanc, pommes caramélisées, oignons confits

La Nordique : Endives, harengs, pommes de terre, chou rave, croûtons, sauce norvégienne

PLATS

Cuisse de dinde bardée farcie à l'orientale

Pommes duchesse, jus de volaille réduit

et

Ballottine de saumon farcie aux fruits de mer crème d'aneth et citron

Riz safrané aux petits légumes

FROMAGE

Brie- Cantal

DESSERT (au choix)

Entremet mangue passion, crème meringuée au combawa, coulis passion

Finger opéra, crème mousseline café



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

COMMANDER

Les commandes peuvent être passées par téléphone

au : 06 09 17 74 27 ou

par mail à : laventuregourmande@orange.fr

Dates limites de réservation :

- **18 décembre 2024 pour Noël avant midi**
- **23 décembre 2024 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