Plateaux repas

Octobre, novembre, décembre

*Sont inclus : l'eau minérale 50cl / pain / kit couvert bois / assaisonnement

*Logistique : frais de livraison calculés pour chaque commande / minimum de 5 plateaux / menu identique pour l'ensemble des convives / délai de commande : 5j minimum



GAMME 1

19,90€ HT

Entrées :
*Galantine de volaille aux champignons, gelée au porto et sucrine croquante
*Rillettes de thon, roquette, petite brioche et quartier de citron
*Terrine végétale de champignons, lentilles, lit de roquette et pointe de raifort (végé)

Plats froids :
*Ballottine de volaille aux cèpes, légumes de saison rôtis au miel, crémeux de panais et noisettes torréfiées
*Truite confite, crémeux de chou fleur, sommité de brocolis et huile citronnée
*Flan de chèvre, rémoulade de céleri, pomme, cerneaux de noix et huile de roquette (végé)

Plats à réchauffer :
*Quenelles de poisson, sauce aurore
*Tempura de topinambour, riz thaï, julienne de léumes sautés et sauce sucrée/saléee (végé)

Fromage

Desserts :
*Mousse chocolat tonka
*Roulé vanille et fruits de saison
*Salade de fruits
*Tarte banofee

Commandes : info@le-montrognon.com * Informations : 04 73 61 30 51

Plateaux repas

Octobre, novembre, décembre

*Sont inclus : l'eau minérale 50cl / pain / kit couvert bois / assaisonnement

*Logistique : frais de livraison calculés pour chaque commande / minimum de 5 plateaux / menu identique pour l'ensemble des convives / délai de commande : 5j minimum



GAMME 2

25,50€ HT

Entrées :
*Médaillon de foie gras, poire pochée au vin rouge et chutney de saison
*Saumon fumé, blinis, roquette, crème d'aneth et quartier de citron
*Raviole ouverte, crémeux de potimarron, fromage frais, châtaigne, roquette et huile de noix (végé)

Plats froids :
*Magret de canard fumé, coleslaw de choux et carottes, figues rôties aux épices
*St Jacques snackées, poireaux grillés, suprêmes d'agrumes et gel kalamansi
*Oeufs de cailles, lit de crémeux de lentilles et feta, sommité de potimarron et brocolis (végé)

Plats à réchauffer :
*Cromesquis de canard confit, grenailles aux giroles persillées
*Pavé de flétan, fenouil confit, riz thaï et huile d'aneth
*Pithiviers aux champignons et courge, crémeux de champignons et sommité de girolles et châtaignes (végé)

Fromage

Desserts :
*Entremet poire yuzu meringué
*Roulé chocolat praliné noisette
*Palette gourmande (4 mignardises)
*Salade de fruits

Commandes : info@le-montrognon.com * Informations : 04 73 61 30 51

Plateaux repas

Octobre, novembre, décembre

*Sont inclus : l'eau minérale 50cl / pain / kit couvert bois / assaisonnement

*Logistique : frais de livraison calculés pour chaque commande / minimum de 5 plateaux / menu identique pour l'ensemble des convives / délai de commande : 5j minimum



GAMME 3

32€ HT

Entrée
Plat froid
Fromage
Dessert

Laissez vous surprendre !
*Menu établi sur mesure par le chef
*Produits haut de gamme et recettes exclusives.

Ce menu sera servi pour toute commande passée moins de 5 jours à l'avance.

Commandes : info@le-montrognon.com * Informations : 04 73 61 30 51