



Bruno Lallier 03 86 91 56 85 brlallier@wanadoo.fr

Plats à emporter mini 10 pers

Entrées

Terrine en croûte aux morilles.....

Jambon persillé et crème de cornichons.
.....

Terrine de thon poireaux et noisettes..
Dôme de saumon fumé aux légumes
confits.....

Saumon en belle vue(entier,10pers
mini).../pers.....

Entrées chaudes

chausson de foie gras aux pommes en
brick.....
Cassolette de volaille et ris de veau en
robe d'or.....
Cassolette de St Jacques aux poireaux et
petits légumes en robe
d'or.....
Gâteau fondant d' écrevisses sauce
Champagne.....
Brick de dos de cabillaud.....

Cassolette d' escargots en feuilleté
léger.....
Bouchée à la reine au ris de veau.....
Gougères farcies à la reine(sans Ris de
veau).....

Volailles

Confit de canard.....
Magret de canard au poivre
vert.....
Suprême de pintade farci coulis de
champignons.....
Suprême de volaille au Champagne, sauce
foie gras.....
Cuisse de pintade, petite choucroute et
sauce Chablisienne.....
Caille farcie rôtie au lard, pommes
grenailles au thym.....

Viandes

Matelote de veau à la
Bourguignonne.....
Joue de bœuf façon tajine.....
Quasi de veau de 7h.....
Le sauté de joue de porc à la moutarde à
l'ancienne.....
Souris d' agneau confite ail et
romarin.....
Filet de bœuf en croûte coulis de
champignons.....
L'escalope de jambon chaud à la
Chablisienne, gratin Dauphinois.....
Paleron confit de 7h.....

Plats uniques

Choucroute garnie.....
Choucroute de poissons.....
Cassoulet.....
Couscous.....
Paella.....
Tartiflette.....
Potée au chou.....
Coq au vin.....
Carbonnade Flamande.....

Desserts

Tiramisu au Spéculoos.....
Crumble aux pommes et bananes....
Coupe Mascarpone et fruits
rouges.....
Croquant au chocolat noir.....
Panna cota vanille et coulis de
mangue.....

