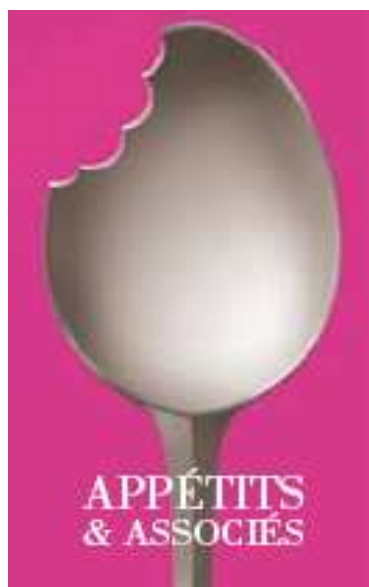


Moments Gastronomiques

Réveillon 2009

APPÉTITS & ASSOCIÉS vous offre le champagne



Menu de réveillon 2009

Mise en bouche

(5 pièces par convive)

Huître pochée au Riesling

Petit gris en brioche

Maki à l'avocat et Grison

Petit grillé aux asperges

Pic de crevettes marinées aux épices

Entrée

Mi-cuit de foie gras maison sur toast de pain noir & Nymphéa de saumon fumé, sashimi de thon à l'huile de truffe

Entrée chaude

Enfilade de Saint-Jacques rôties au whisky, effiloché d'endives et fenouil safrané

Plat chaud

(au choix)

Blanc de Turbot en écailles de courgettes

Filet Mignon de sanglier aux raisins,

Noblesse de bœuf en feuilleté

.....

Gratin de céleri, muffin au parmesan et romarin*

Fromage

Tarte fine au bleu d'Auvergne et douceur de poire

Dessert

Carré feuillantine des bénédictins

48€ ttc par convive

(frais de livraison en sus tarif spécifique les 24, 25 et 31/12 ainsi que le 01/01)

*Garniture identique aux trois plats

Chère Madame, cher Monsieur,

Pour que les fêtes de fin d'année soient pour vous comme pour vos convives un moment inoubliable, notre chef a élaboré à votre attention un menu d'exception.

Dès le 19 décembre et jusqu'au 3 janvier inclus, ce menu sera à votre disposition.

Appétits & Associés est heureux de vous offrir une bouteille de champagne à partir de 10 personnes.

En espérant avoir le plaisir de vous compter parmi nos clients de fin d'année,

Nous vous prions de bien vouloir accepter, chère Madame, cher Monsieur, nos très gourmandes et festives salutations

Jérôme Saglier

Conditions de livraisons spéciales fin d'année

Les livraisons à votre domicile pour les 24 et 25 décembre ainsi que pour les 31 décembre et 1^{er} janvier devront concerner au minimum 5 personnes. A ces dates, nos frais de livraison sont de 38€* par commande. Les autres jours, nous livrons comme à l'habitude à partir de 2 personnes et les frais sont de 20 ou 25€*.

*Jusqu'à 10 personnes au-delà nous consulter.