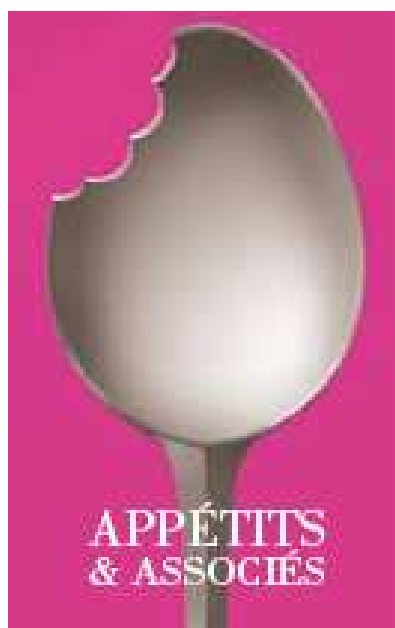


Moments Gastronomiques

Réveillons 2018



Chère Madame, cher Monsieur,

Bien terminer l'année 2018 en faisant appel à Appétits & Associés pourrait augurer d'une belle année 2019.

Vous ferez plaisir à ceux que vous aimez et partagerez avec eux les menus exceptionnels que notre chef a préparé à votre intention.

Pour profiter pleinement de cette prestation très gastronomique, nous la tiendrons à votre disposition du 22 décembre au 6 janvier inclus.

En espérant avoir le plaisir de vous compter parmi nos clients privilégiés en cette fin d'année, nous vous prions de bien vouloir accepter, chère Madame, cher Monsieur, nos très festives et gourmandes salutations.

Jérôme Saglier

Menu de réveillons 2018

Mises en bouche

(6 pièces /pers)

Verrine de crabe et écrevisse en velours d'asperge et Sichouan rouge

Harmonie de caviar d'aubergine et filet de caille aux pruneaux

Tartelette de tomate au Céviché de dorade et citron vert

Magret de canard rôti à l'ananas et tomate confite

Mini brochette de chèvre cendré, Sérrano et courgette à l'origan

Bun's de Saumon fumé, betterave, crème mascarpone à la coriandre

Première entrée froide

(au choix)

Carré crémeux au yuzu, vinaigrette d'agrumes

Verrine de guacamole et œuf de poissons

Moelleux de homard bleu et araignée de mer, duo de mayonnaise à l'encre de sèche et safran

Pâté en croute de cerf aux figues, vinaigrette pistaches, amandes

Le fidèle pannequet de saumon fumé maison en duo de tartare de thon

L'indispensable foie gras mi- cuit, briochette et un mix de chutney

et/ou Seconde entrée chaude

(au choix)

Cocotte lutée de Noix de Saint Jacques au vin blanc

Ris de veau juste meunière en chausson sauce au Sainte Croix du Mont

Brochette de lotte en chemise de courgettes grillées, crème de potimarron

Plat chaud

(Au choix)

Filet de turbot au poivre, fond d'artichaut rôti et poêlée de champignons sauvages

Notre inévitable filet de bœuf en croûte feuilletée

Filet de Saint Pierre à la mangue poêlée et sauce à l'infusion de passion

Caille apprêtée et farcie de veau à la figue au parfum de citron confit

Garnitures

(2 / pers au choix)

Roulé de courgette farci potiron et champignon

Tian de légumes en mille feuille

Gratin de pommes de terre aux cèpes

Mousseline d'asperges et petits pois au parmesan

Fromages

Tête de moine accompagné de sa briochette dorée et chutney de poivron

Bleu d'Auvergne et bröd Norvégien

Boite chaude de Reblochon

Dessert

(Au choix)

Dôme de mangue passion et yuzu, verrine de pana cotta aux fruits rouges

Gros macaron chocolat, au grué torréfié, crème de noisettes et noix de macadamia

Sablé crémeux au chocolat Gianduja, crème anglaise pistache

La traditionnelle et étonnante Tarte sablée citron meringuée et sa verrine de pana cotta verveine citronnelle de mon jardin

Pour passer votre commande

Tél : 01 70 611 960

➤ **Menu par convive avec une entrée : 59€.**

➤ **Menu par convive avec deux entrées : 63€.**

Tarif et frais de livraison

- ❖ Les prix mentionnés sont TTC. Des frais de livraison viennent s'ajouter à ceux-ci.
- ❖ Les frais de livraison sont de :
 - ✓ 26€ entre 09:00 et 17:00 du lundi au vendredi.
 - ✓ 35€ tous les jours ouvrés après 17:00 ainsi que les samedi dimanches.
 - ✓ 46€ les 23, 24, 25, 30, 31 décembre et 1^{er} janvier
- ❖ Ces frais de livraison s'appliquent des commandes jusqu'à 10 convives. Au-delà de 10 convives, prière de bien vouloir nous consulter.

Commande

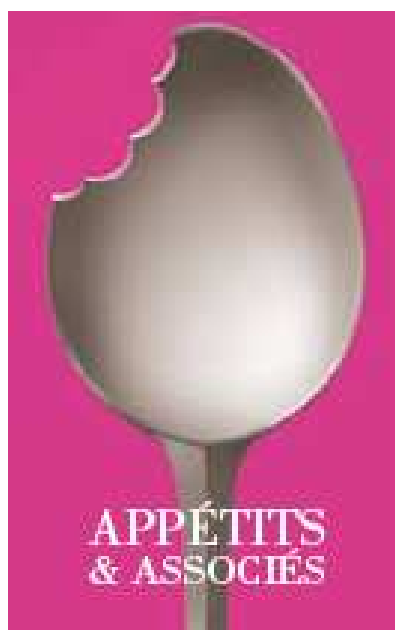
- ❖ Notre prestation s'adresse exclusivement à une clientèle de particuliers à domicile.
- ❖ Le minimum de commande est de quatre personnes avec choix identique. sauf les 23, 24, 25, 30, 31 décembre et 1^{er} janvier ou le minimum de commande est de 2 personnes.
- ❖ Les commandes doivent être confirmées au minimum 4 jours ouvrés avant la date de livraison et accompagnées de la totalité du règlement.
- ❖ Des boissons (nous consulter) peuvent être livrées uniquement en accompagnement d'un repas.

Livraison à domicile

- ❖ La livraison est effectuée en véhicule frigorifique le jour de consommation.
- ❖ Un créneau horaire sera convenu avec le client. Il est de la responsabilité du client de communiquer toutes les informations utiles à la livraison (adresse, code d'accès,...) et d'être présent au moment convenu.
- ❖ En cas d'absence, Appétits & Associés essaiera sans le garantir d'effectuer une nouvelle livraison qui sera facturée.

Modification / Annulation de commande

Le client peut modifier ou annuler sa commande au plus tard 4 jours ouvrés avant la date de livraison de cette même commande et cela par courrier, fax ou courriel. A défaut, les repas seront facturés.



Tél : 01 70 611 960

Web : www.appetits-associes.fr

Mail : contact@appetits-associes.fr