

Moments Gastronomiques

Réveillons 2019



Chère Madame, cher Monsieur,

Bien terminer l'année 2019 en faisant appel à Appétits & Associés pourrait augurer d'une belle année 2020.

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 21 décembre au 1^{er} 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 2019

Mises en bouche

(6 pièces /pers)

Mini Parmentier de canard

Cup cake poireaux, bacon et parmesan

Feuilleté de ris de veau aux cèpes

Verrine de rouget compoté de rougail à la douceur de potiron

Charlotte œufs de saumon mascarpone et sa pipette de vodka

Huitre N° 3 fumée maison

Entrée froide

(au choix)

Foie gras mi-cuit maison variation de chutney figue,
fondue d'artichauts et compotée d'oignons

Crèmeux de cabillaud à la pointe de yuzu,
bambou de tartare de Saint Jacques poivre Timut

Millefeuille de Saumon fumé aux légumes et artichaut

Pâté en croute de chevreuil aux figues

Drapé de saumon fumé d'Écosse maison,
crème de mascarpone et citron vert

Entrée chaude

Feuilleté de Chapon aux morilles sauce au Sainte Croix Dumont

Plat chaud

(au choix)

Filet de Bœuf en croûte pointe de chocolat, grenade et pensée d'Espelette, fond d'artichaut à la fine ratatouille

Emincé de magret de canard, poire au vin et mangue poêlée

Suprême de Pintade, fricassée de champignons des bois, gratin de pomme de terre aux girolles

Rôti de Chapon farci aux marrons confits au porto, gratin de pommes de terre aux truffes, tomates grappe à l'huile d'olive

Pavé de Turbot rôti au thym, flan d'asperges et tarte fine de carottes

Escalope de Bar en peau croustillante sauce Vierge,
Tian de légumes, flan d'asperges

Fromages

Feuilleté de la vallée d'auge (Camembert, pommes poêlées au Calva)

Fouillis de salade, vinaigrette au sésame

Dessert

(Variation de formes géométriques de saveurs et couleurs :
6 pièces par pers)

Panna cotta au thé de Noel

Triangle de passion au grué de cacao torréfié

Ronde de Framboises en macaron

Rectangle d'entremet chocolat blanc parfumé au yuzu

Carré de chocolat à la fève de tonka en habit noir

Déguisé de Physalis

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