



TRAITEUR de la SAINT-SYLVESTRE 2018

MENU

Bouchées apéritives

Brochette de gambas en robe de sésame
Carotte au cumin, mousse de pois chiche citronnée et coriandre
Brochette de magret de canard fumé Maison au bois de hêtre au foie gras et pain d'épice
Verrine de tartare de poisson aux petits légumes croquants
Sablé de parmesan et mousse de chèvre aux herbes et baies roses

Entrée

Foie gras mi-cuit Maison roulé à la clémentine et abricots confits, pain au sarazin
ou
Plateau de la mer fumé Maison au bois de cerisier et ses croustilles de seigle :
saumon , dos de cabillaud et noix de Saint-Jacques en carpaccio

Plat

Rôti de haddock et cabillaud aux raisins secs sauce beurre blanc
ou
Magret de canard rosé au sansho (poivre japonais) sauce bigarade,
Garniture : panais farci aux coings et shiitake, grenaille confite à la graisse de canard fumée

Dessert

Pavlova aux agrumes et yuzu
ou
Dacquoise noisette et crème aux marrons glacés et ganache chocolat

Menu Complet / Cocktail + entrée + plat + dessert : 49 € TTC par personne

Menu sans Cocktail : 39€ TTC par personne

Plat seul : 25 € TTC

Sur commande jusqu'au 26 décembre - A retirer chez l'Assiette aux 4 Vents - Livraison sur devis

L'Assiette aux 4 Vents 20 rue Madeleine Chartier 78300 Poissy tel 06 10 77 63 33

lassietteaux4vents@free.fr www.lassietteaux4vents.fr www.facebook.com/Lassietteaux4Vents

Siret 800 766 792 00017 – NAF 5621Z – TVA FR37 800766792