



Menu Repas Assis

Janvier 2025

ART
&
GOURMANDISE
Traiteur · Organisateur de réceptions

WWW.ARTETGOURMANDISE.COM



Menu

Entrées

Tartelette renversée de butternut et marmelade de coings, croûtons de pain d'épices et éclats de châtaigne
Canelone de Saumon fumé, mousseline de Saint-Jacques, point de yuzu
Terrine végétarienne, coulis de poivrons rouges et toast à l'huile d'olive et origan.
Cœur de patate douce rôtie, burrata crémeuse, pesto de sauge et noix

Plats

Canelones de veau et cèpes en robe de bressaola, mousse de ricotta aux agrumes et huile de basilic
Feuilleté saumon forestier, lit de jeunes pousses d'épinards et crème d'estragon
Paleron de bœuf confit, petits légumes pot-au-feu, bouillon réduit
Risotto de petit épeautre aux légumes d'hiver

Pains et fromages

Desserts

Mi-cuit cœur passion, crème anglaise
Salade de fruits frais
Tartelette citron meringuée

32.00€ HT



Art et Gourmandise



art_et_gourmandise

CONTACT



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com