

CARTE DE Noël

Toutes nos recettes sont préparées avec amour !

ENTRÉES

	/pers.	7 pers.	15 pers.
Velouté de Céleri Rave & Chou Fleur aux Épices.....	6€	40€	80€
Tataki de Bœuf au Soja & Agrumes.....	9€	58€	116€
Aumonière Végétarienne aux Épices.....	9€	58€	116€
Saumon Gravlax aux Baies Roses.....	11€	70€	140€
L'Espadon Rose Mariné & Gel de Betterave.....	11€	70€	140€
St Jacques Gratinées.....	14€	90€	180€
Crème d'Ail OU Crémeux Céleri Rave			
Foie Gras Maison & Chutney d'Échalotes.....	14€	90€	180€

PLATS À PARTAGER & ACCOMPAGNEMENTS

	/pers.	7 pers.	15 pers.
Suprême de Volaille aux Marrons.....	20€	125€	250€
Pluma de Porc Ibérique & Jus Corsé.....	20€	125€	250€
Filet de Saumon en Croûte de Parmesan.....	22€	140€	280€
Grenadin de Veau au Thym.....	22€	140€	280€
Filet de Dorade à la Mangue.....	22€	140€	280€
Magret de Canard aux Fruits Rouges.....	22€	140€	280€
Souris d'Agneau confite au Thym >450g la pièce.....	27€	170€	340€

Légumes Rôtis de Saison
ou Fondue de Poireaux
ou Flan de Légumes

+

Pommes Grenailles
ou Gratin de Pomme de Terre façon Dauphinois
ou Écrasé de Pommes de Terre



DESSERTS

Bûches de Noël aux Fruits.....28€/7 pers - 56€/15 pers

Arlequin

Biscuit pistache, crémeux citron et mousse framboise

Champenoise

Sablé breton, gelée champagne, crémeux vanille et mousse fraise.

Mont-Blanc

Biscuit pain de Gènes, compotée de cassis et mousse aux marrons.

Aveline

Biscuit aux noisettes, caramel beurre salé et mousse onctueuse aux noisettes.

Bûches de Noël au Chocolat.....29€HT/7 pers - 58€/15 pers

Stendhal

Biscuit pain de gènes, ganache fraise et mousse chocolat.

La Neige Eternelle

Biscuit meringue et d'une légère mousse au chocolat noir.

Parts d'Entremets.....30€/7 pers - 55€ /15 pers

Royal Chocolat

Marronnier

Écureuil (Noisettes)

Caraiïbe (Fruits Exotiques)

Racine (Framboise/Pistache)

Suprême d'Agrumes (Yuzu/Orange)

Plateau de 36 mignardises sur commande.....41€



PRODUITS D'ÉPICERIE & APÉRITIF

Foie Gras.....	70€/500g -120€/kg
Saumon gravlax.....	50€/kg
Chutney d'oignons (3 sortes différentes).....	3,00€/100g
Plateau 12 Huîtres - fines de Clair de chez JONEAU n°3.....	20€
<i>(Huîtres ouvertes, servies avec Citron & Vinaigre d'échalotes)</i>	
Plateau 12 Huîtres - Spéciale Utah Beach ANCELIN.....	34€
<i>(Huîtres ouvertes, servies avec Citron & Vinaigre d'échalotes)</i>	
Crevettes de Madagascar - par 6 18 36.....	12€ 33€ 60€
Langoustines - par 4 12 24.....	16€ 44€ 64€
Plateau Sélection produits de la mer.....	120€
<i>(24 Huîtres, 6 crevettes, 1 portion de bulot, 4 langoustines)</i>	
Assortiment Apéritif sur-mesure.....	sur devis
<i>(Plateau Cocktail)</i>	

**Commande sur contact@harmonie-traiteur.fr ou
au 07 62 78 31 79**

