

# *Menus à emporter*

## *Réveillon de la St Sylvestre 2010*



### *Entrées*

*Foie gras de canard au naturel, Compotée de Figues et pain d'épices de Caroline*

*Ou*

*Tatin de foie gras de Canard « pommes reinettes »*

### *Poissons*

*Pavé de Bar, Bisque de Langoustines et Céleri, Tuiles de Parmesan*

*Ou*

*Poêlée de ST Jacques, Risotto crémeux aux Cèpes*

### *Viandes*

*Suprême de Poularde sauce Champagne*

*Ou*

*Parmentier de Canard confit aux Morilles, gratiné au Cantal et jeunes pousses aux légumes*

### *Desserts*

*Tiramisu aux éclats de Marrons Glacés et framboises*

*Ou*

*Bûche au Chocolat- Griottes, coulis caramel*

*Formule 2 plats avec dessert : 34 € TTC*

*Formule 3 plats avec dessert : 39 € TTC*

***Jocelin Maillet - Chef de Cuisine***  
***Les Fourniers 63350 Maringues. Tel 06.08.24.88.40***