

PLATS LIVRÉS
À DOMICILE*
CHEFS PRIVÉS



Les Chefs S'Encanaillent

Traiteur Haut Sommet
Chefs Privés



**MENU
DE NOËL
2022**

**PASSEZ VOS COMMANDES
48 h à l'avance :**

contact@leschefs-sencanailent.com

06 19 04 61 69 - 07 82 09 45 54

www.leschefs-sencanailent.com

MENU DE NOËL

100€ / PERSONNE

Possibilité d'accord Mets & Vins

AMUSES BOUCHES

Cromesquis de pied de cochon et palourdes

Tartelette, mousse citron vert
et gin de montagne et caviar Sturia

ENTRÉES

Pressé de caille au foie gras, pistaches,
condiment poire, pain au lait panettone

OU

Langoustines à cru,
texture de chou fleur, bouillon corsé

OU

Terrine de pot au feu de légumes aux herbes,
gribiche d'ail noir (végétarien)

PLATS

Chapon farci aux champignons des bois, mille-
feuille de pommes de terre et jus truffé

OU

Turbot rôti, beurre blanc champagne caviar,
ravioles poireau et anguille fumée

OU

Choux fleur rôti à la truffe
en croûte de foccacia (végétarien)

FROMAGE

Reblochon à la truffe Melanosporum

DESSERTS

Demi-sphère, chocolat et praliné noisette

OU

Bûche

OU

Pomme confite, pain d'épices croustillant,
glace fromage blanc et gingembre

LES VOLAILLES POUR LES FÊTES

Nous vous proposons pour les fêtes
de composer votre propre menu

LES VOLAILLES

Dinde (3kg / 4 kg - 8 personnes max.) : **350€**
Sauce et garniture au choix

ou

Chapon (2kg / 3kg - 6 personnes max.) : **250€**
Sauce et garniture au choix

LA FARCE (VEAU-COCHON)

Champignons, marrons et foie gras

LES SAUCES

Crème de morilles

ou

Jus de volaille à la truffe noire

LES ACCOMPAGNEMENTS

Mousseline de pommes de terre truffée

ou

Gratin de blettes

ou

Poêlée de légumes d'hiver



PASSEZ VOS COMMANDES

48 h à l'avance :

06 19 04 61 69 - 07 82 09 45 54