

PLATS LIVRÉS
À DOMICILE*
CHEFS PRIVÉS



*Les Chefs
S'Encanaillent*

Traiteur Haut Sommet
Chefs Privés



**MENU
DE NOËL
2023**

**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

Mini vol au vent ris de veau et morilles
Tartelette, mousse citron vert
et gin de montagne, caviar Sturia

ENTRÉES

Pressé de foie gras et filet de pigeon,
pâte de coing infusée au sapin

OU

Cassolette de noix de Saint-Jacques,
gratin de cardon truffé, beurre blanc
champagne et noisette

OU

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

PLATS

Chapon farci aux champignons des bois,
panais truffé, pommes fondantes et jus truffé

OU

Langouste rôtie au beurre de colombo, gratin
de cannellonis à la bisque safranée

OU

Ravioles de foie gras végan truffé,
nage de légumes d'hiver aux baies roses

FROMAGE

Brillat savarin truffé

DESSERTS

Dôme chocolat et truffe

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