

# Menu Noël

## ENTRÉE

**Brochettes de magret de canard & abricot confit**  
*Tarte tatin de butternut aux noisettes et miel de fleurs*  
OU  
**Risotto verde aux fèves,**  
*Brochette de noix de Saint Jacques et gambas Beurre blanc aux notes vanillées et croustillant de parmesan*

## PLATS

**Moelleux de veau basse température**  
*Mille-feuille de pomme de terre Brochette de légumes confits Poêlé forestière & jus corsé au Saint-Emilion*  
OU  
**Ballottine de volaille aux cèpes**  
*Mousseline Crecy et poêlée champêtre Jus de viande légèrement crémé*

## OPTION FROMAGE

**Plateau de fromages affinés**  
*(brie, comté fruité, munster, chèvre, chaource, tome...)*  
**accompagné de cumin, crème d'oignons, raisins, ainsi que d'un assortiment de pains spéciaux.**

## DESSERTS

**Bûche de Noël**  
*fruits ou chocolats*  
OU  
**Verrine Panacotta vanillée, compotée de fruits rouges, Crumble spéculos**

Plat + Dessert ..... 31€ TTC  
Entrée + Plat..... 39€ TTC  
Entrée + Plat + Dessert ..... 47€ TTC  
Option Fromage ..... 9€ TTC  
Frais de personnel ..... 40€/H TTC



# Menu Noël

## ENTRÉE (1 au choix)

**Croquant de légumes frais**  
*sur son nid de salade composée*

**Assiette terre et mer / Foie gras maison**  
*tataki de thon; asperge verte; Salade, noix de st jacque*

## PLATS (1 au choix)

**Onglet de bœuf**  
*liqueur de pain d'épice et sauces au vin rouge façon vin chaud (halal)*

**Filet de bar en crouste de parmesan (halal),**  
*Patate douce rôtie au miel, Risotto crémeux à la truffe*

**Croustillant de légumes de saison**  
*(Option Vegan)*  
*une purée de pommes de terre accompagné de sa sauce girolle*

## OPTION POSSIBLE

### Option Amuse Bouche

Noix de saint jacques  
Cocktail de crevettes

### Option Fromage

Comté brie chèvre munster  
reblochon avec pain garniture (noix; raisin)

## DESSERTS

**Buche biscuit chocolat noisette des lutins (vegan)**

Plat + Dessert .....	31€ TTC
Entrée + Plat.....	39€ TTC
Entrée + Plat + Dessert .....	47€ TTC
Option Fromage .....	9€ TTC
Option Amuse bouche.....	9€ TTC
Frais de personnel .....	40€/H TTC



# Menu Noël

## BOUCHÉES SALÉES

### Kougelhof en fête

*Fromages frais à la ciboulette, Saumon fumé, jambon blanc, Jambon cru, rosette de Lyon*

### Bun's brioché

*Crème citronnée, saumon fumé au bois de hêtre Foie gras de canard et confit d'oignon*

### Picador de gambas

*Brochette froide, gambas et ananas rôti aux épices*

### Pain polaire

*Crème de thon, mesclun de salade*

### Sucette de wraps

*Tortilla de blé roulée, jambon blanc et comté 18 mois*

### Verrine élégance

*Duo tartare de thon et saumon, combawa, mangue et citron*

### Blinis

*Blinis moelleux au pavot, crème aux agrumes, Gravlax de saumon mariné betterave et vodka*

### Fougasse

*Pain moelleux à l'huile d'olive, chorizo ibérique, Guacamole et tomate confite*

### Muffins salé

*Brie à la truffe & figues*

### Cassolette gourmande

*Carpaccio de bœuf, mesclun de salade, parmesan affiné & pesto basilic*

### Kougelhof en fête

*Fromages frais à la ciboulet*

### Mignardises de fromages

*Brie, comté fruité, chèvre, munster accompagné de mini pains*

### Assortiment de pièces chaudes

*Brochette de gambas & tomates confites, Tatins aux légumes, mini burger...*

## BOUCHÉES SUCRÉES

### Bûche de Noël

*fruits ou chocolats*

### OU

**Verrine Panacotta vanillée, compotée de fruits rouges, Crumble spéculos**

Prestation ..... 45€ TTC

