





























MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2018

																
	DESIGNATION	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	
MENU ADULTE																
Pièces Apéritives de Noël	Burger de Foie Gras, Pommes Granny et Red Chard															
	Pasta Rigatoni à la Volaille Fermière Truffée															
	Sarrasin au Saumon et Fromage Frais Citronné															
	Wrap de Canard Fumé à la Tomme Sarthoise Bio															
	Verrine de Langoustines et Crevettes Sauvages à l'Aïoli															
Pièces Apéritives du Nouvel An	Tartelette aux copeaux de Foie Gras et Pommes Sarthoises															
	Briochin de Loué aux Épices et Pousses d'Épinards															
	Radis de Gambas Bio Citronnée et Coriandre															
	Sablé de Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu															
	Verrine de Saint-Jacques et Guacamole au Pesto Rouge															
E2	Medley de Loué aux Tomates Confites															
	Pesto d'hiver															
E1	Foie Gras de Canard IGP du Sud Ouest extra au Poivre Java															
	Cake Potimarron															
E3	Grande Verrine de Saint-Jacques et Saumon Label Rouge Fumé Maison															
E4	Saumon Fumé Maison Label Rouge Ecossais au Sel de Guérande															
V1	Canette Fermière Label Rouge aux Giroles															
	Réduit de Jasnières															
V2	Pièce de Biche de chasse Française															
	Jus Balsamique															
V3	Noix de Veau Français															
	Crèmeux aux Morilles et Saumur Blanc															
P1	Pavé de Cabillaud Nacré à l'Huile de Persil Plat															
	Jus lié d'un Aïoli															
L1	Carré de Pommes de terre Rubis et Chutney d'Oignons Sarthois															
	Flan de Poireaux étuvés aux Œufs Fermiers de notre Commune															
L2	Timbale de Purée Maison et Brisures de Truffes au Lait du Belinois															
	Duo de Copeaux de Champignons* Sarthois saisis au Beurre BIO															
D1	Dôme Chocolat aux Bâtonnets d'Amandes et Cœur Coulant															
	Crème Anglaise															
	Élément de décoration															
D2	Velours de Pommes Sarthoises Caramélisées au Beurre Salé															
	Crème Anglaise															
	Élément de décoration															
D3	Transparence Citron et sablé Crumble															
	Élément de décoration															
D4	L'Exotique Piña Colada															
	Sauce Ananas															
	Élément de décoration															

MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2018

																
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	
MENU ENFANT																
Menu Enfant	Saumon Fumé Maison															
	Terrine de Campagne Maison															
	Burger de Poulet Fermier															
	Pommes de Terre croustillantes															
	Bûche Kinder® Choco Crème Anglaise															
OPTIONS																
Mises en Bouche tièdes	Mini Croq Saumon															
	Spirale Serrano															
	Feuilleté au Comté															
	Pizza Sablée au Refrain Bio Sarthois Financier Salé aux Gambas Bio															
E5	Cassolette de Saint-Jacques et Langoustines Rôties Sauce Homardine															
Fromages	Tomme BIO, Brie de Meaux, Sainte Maure de Touraine, Istara															
Coffret de macarons	Chocolat															
	Caramel															
	Vanille															
	Piña Colada															
	Pistache															