





























# MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2025

															
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>MENU ADULTE</b>															
<b>Pièces Apéritives chaudes</b>	Croque jambon, beurre truffé														
	Quiche saumon aneth														
	Burger poire Roquefort														
	Roulé escargots														
	Gougère fromage														
<b>Pièces Apéritives froides</b>	Roll sarrasin, saumon fumé, fromage frais														
	Sablé foie gras éclats de noisette et pistache														
	Pain écrevisse, pesto d'amandes														
	Tataki de thon, sésame torréfié, sauce soja														
	Crèmeux et taboulé de choux-fleurs, huile de truffe														
<b>E1</b>	Eclair déclinaison de choux-fleurs, carottes jaunes, gingembre														
<b>E2</b>	Foie gras glacé au Jasnières épicé, pain d'épices														
<b>E3</b>	Saint-Jacques, dorade, vinaigrette agrumes, sablé sésame														
<b>E4</b>	Saumon fumé maison														
<b>P1</b>	Chapon farci sauce Jasnières, purée de patate douces, panais rôtis, pleurotes														
<b>P2</b>	Pavé de biche sauce poivre, pommes de terre truffées, butternut, champignons														
<b>P3</b>	Filet de bar crème langoustine, écrasé pomme de terre yuzu, galette d'épinards														
<b>P4</b>	Ravioles morilles épinards ricotta, crème de topinambour														
<b>D1</b>	Chocolat														
<b>D2</b>	Marrons Cassis														
<b>D3</b>	Praliné Pécan														
<b>D4</b>	Poire														
<b>MENU ENFANT</b>															
<b>Menu Enfant</b>	Saumon Fumé Maison														
	Burger de volaille, pommes rôsties														
	Bûche au Kinder														

# MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2025

															
	DESIGNATION	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	<b>A PARTAGER</b>														
<b>Fromages</b>	Tomme locale bio, Petit Basque, Langres AOP, Selles-sur-Cher AOP, beurre														
<b>Salé à partager</b>	Pâté en croute														
	Saumon fumé														
<b>Bûches pâtisseries</b>	Bûche Chocolat														
	Bûche Marron Cassis														
	Bûche Praliné Pécan														
	Bûche Poire														
<b>Sucré à partager</b>	Sablés Cannelle														
	Kouglof														
	Pain dépicés														
<b>Coffret de macarons</b>	Cassis														
	Vanille														
	Chocolat														
	Citron														
	Pistache														