



## PLATS A EMPORTER NOËL 2018

---

**COFFRET APERITIFS** (20 pièces) 24€

---

5 canapés froids, 5 navettes foie gras et chutney de figues, 5 verrines panna cota lait de coco, chutney de mangue, 5 burgers cocktail.

---

### ENTREES

---

#### Froides

Foie gras de canard du IGP sud ouest Maison,  
Confit d'oignons et chutney de Mangues (la part 60gr environ) 6,50€

Saumon label rouge écossais fumé « Maison »  
(La part 70 gr environ) 5,20€

Médaille de langouste, rémoulade céleris / pommes  
Œufs de saumon 20€

Pâté en croute Maison, veau, foie gras poêlé, pistaches 12€

#### Chaudes

Noix de saint jacques en cassolette,  
Purée de panais et légumes sautés 15€

Cassolette de ris de veau aux morilles 9,50€



---

## PLATS

---

Suprême de chapon cuit doucement, sauce vin jaune	15,20 €
Souris d'agneau confite au raz el hanout	14,50€
Quasi de veau cuisson basse température, sauce champignons	16,90€
Queue de lotte lardée comme un rôti, jus50 de veau	18,50€
Sole roulée en ballottine, sauce safran et curcuma	15,50€

### Garnitures aux choix :

- Crumble de courges et châtaignes au parmesan
- Polenta italia crémeuse au mascarpone
- Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

---

## FROMAGE

---

Brie de Meaux truffé maison (les 100gr)	3€50
---	------

---

## DESSERTS

---

Bûche chocolat, crémeux praliné, croustillant amandes cacahuètes, Biscuit vanille (2 personnes)	14€
Bûche crémeux vanille, mousse fruits de la passion, Biscuit dacquoise noix de coco (2 personnes)	14€
"Comme une tarte citron meringuée" crémeux citron, insert marmelade Clémentine, meringues et sablé vanille (individuel)	8€

Merci de passer vos commandes

Par téléphone au 03.26.06.22.44

Ou par email à : [contact@restaurant-lagarenne.fr](mailto:contact@restaurant-lagarenne.fr)

Avant le Mardi 18 décembre 12h

Les plats sont à retirer au restaurant entre 14h et 17h00 le Lundi 24 décembre

Restaurant La Garenne - Route de Soissons – 51370 Champigny