



PLATS A EMPORTER NOËL 2017

COFFRET APERITIFS (25 pièces) 29€

6 canapés froids, 4 navettes foie gras et chutney de figes, 4 verrines de langoustines aux agrumes et crème de bisque.

8 croustillants d'escargots, 3 burgers cocktail.

ENTREES

Froides

Foie gras de canard du sud ouest Maison,
Confit d'oignons et chutney de Mangues (la part 60gr environ) 5,8€

Saumon label rouge écossais fumé « Maison »
(La part 70 gr environ) 4,7€

Demie langouste et tartare avocat crabe 28€

Chaudes

Noix de saint jacques, velouté à
La châtaigne 7,5€

Cassolette de ris de veau aux morilles 8,5€

Feuilleté de boudin blanc truffé, chutney pommes
Gingembre 6,9€



PLATS

Caille farcie aux champignons sauce foie gras, Panais rôtis et mousseline de Choux fleur	15,20€
Magret de canard en croûte, duxelles de champignons, Écrasé de butternut	16,50€
Quasi de veau basse température, sauce champignons Gratin dauphinois et tomates cerise confites	14,90€
Queue de lotte lardée comme un rôti, Fondue de poireaux et gnocchis	15,50€
Dos de cabillaud basse température en croûte de chorizo, Spaetzle sautés à L'huile de truffes	12,90€

FROMAGE

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

DESSERTS

Bûche praliné, cacahuètes et chocolat (2 personnes)	12€
Bûche framboise, biscuits roses Champagne rosé, vanille et tonka (2 personnes)	14€
Dôme passion et biscuits sablé coco (individuel)	8€
Coffrets de 12 macarons 4 Chocolats, 4 Framboises, 4 Praliné	11,50€

Merci de passer vos commandes

Par téléphone au 03.26.06.22.44

Ou par email à : contact@restaurant-lagarenne.fr

Avant le Jeudi 21 décembre 12h

Les plats sont à retirer au restaurant entre 14h et 17h30 le Dimanche 24
décembre

Restaurant La Garenne - Route de Soissons – 51370 Champigny