

CAPITOLE EVENEMENTS

Le prêt à porter culinaire



LA CARTE

Les Entrées

Mini feuillantine à l'encre de seiche aux crevettes et raifort

10,00 € T.T.C.

Mini brochette de gambas marinée à la citronnelle

9,50 € T.T.C.

Salade de légumes du Soleil

7,50 € T.T.C.

Tarte fine à la tomate et chèvre, coulis de poivron

8,00 € T.T.C.

Salade gourmande de canard aux fruits secs

10,50 € T.T.C.

Terrine de poisson et sauce gaspacho

8,00 € T.T.C.

Les Plats Chauds

Eventail de canard à la mangue, riz sauvage et légumes du soleil

15,00 € T.T.C.

Dos de cabillaud aux écrevisses sauce Champagne, mini gratin dauphinois

19,50 € T.T.C.

Pintade à la normande et ses fruits, pommes sautées

17,50 € T.T.C.

Flétan aux agrumes et crevettes, riz sauvage

19,00 € T.T.C.

*Magret de canard aux figues, sauce au jus de cassis, dariole de champignons
et pistache*

16,50 € T.T.C.

Les Desserts

Pyramide au chocolat noir et crème brûlée

4,50 € T.T.C.

Aumônière aux pommes caramélisées et crème mousseline, sauce caramel

5,50 € T.T.C.

Tarte façon Tatin

6,00 € T.T.C.

Charlotte au chocolat

4,50 € T.T.C.

Craquant 3 chocolats

5,00 € T.T.C.

Les Verres Pâtisiers

Mousse marron vanillé, sabayon vanille, cube de poires et sauce chocolat

5,50 € T.T.C.

Mousse chocolat lait, mousse citron, zestes de citron confits

5,50 € T.T.C.

Mousse chocolat noir, mousse pistache, griottes et pistache hachée

5,50 € T.T.C.

*Mousse Chocolat noir, crème fouettée parfum menthe, brisures de macaron
chocolat*

5,50 € T.T.C.

Tous nos prix s'entendent hors matériel et hors personnel