

BOISTARD Thomas

45 route d'Orléans
18110 Saint Eloy de GY

Tél. : 06 08 31 59 82

Nos mets sont réalisés dans notre Laboratoire utilisant des céréales contenant du gluten – des graines de sésames – du soja et/ou des produits à base de soja – des crustacés – des œufs – des poissons et produits à base de poisson – des fruits à coques – des mollusques – du lait – des produits à base de lait – du céleri – des produits à base de céleri et de la moutarde. Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions. Toutefois nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos mets.

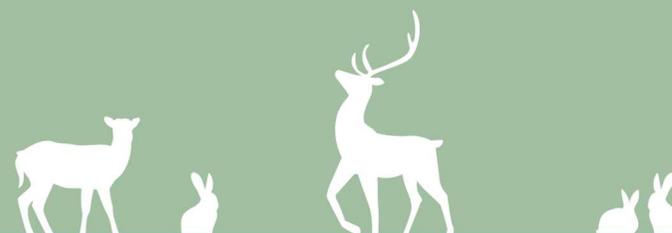
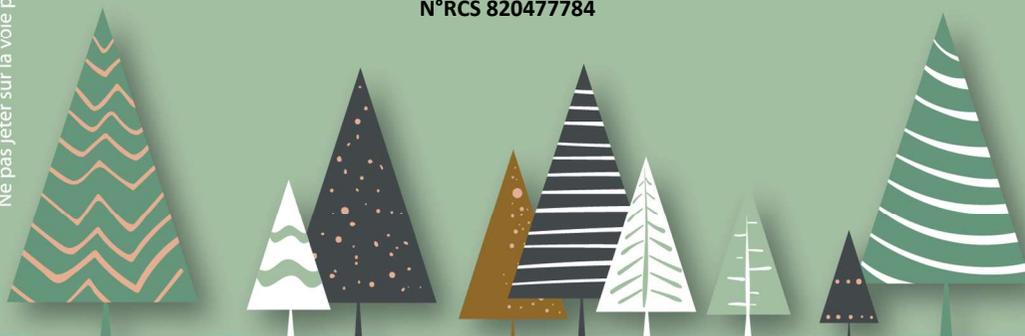
N°RCS 820477784

Ne pas jeter sur la voie publique.



Le menu de fêtes

par Thomas Boistard



Le menu de fêtes



AMUSE-BOUCHES

3 pièces chaudes et froides :

Chou escargots persillés
Canapé parmentier de canard
Verrine avocat crevettes flambées

ENTRÉES au choix

Froides :

Opéra de saumon/crème citron
Entremets pain d'épice, foie gras, effiloché de porc

Chaudes :

Coquille de fruits de mer/saint jacques/crevettes
Bouchée de ris de veau/mélange forestier

PLATS au choix

Suprême de pintade sauce foie gras
Médaille de chapon sauce morilles
Pavé de saumon aux épices
Epaule de veau confit aux châtaignes sauce
coteaux du layon

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes au choix :

Flan de champignons de Paris et pleurotes à
l'échalote
Flan de butternut
et

Féculents au choix :

Flan de risotto au comté
Pommes dauphine

Ou

Duo de duchesses pommes de terre et potimarron
(4 pièces)

DESSERTS MIGNARDISES

Financier au citron
Entremets croustillant chocolat praliné
Moelleux aux pommes noix et épices
Panna cotta fruit exotique (coulis exotique brunoise)

DIVERS

Saumon fumé en tranche (55€/kilo) 8,25 € pièce (150 g)

Foie gras (140 €/kilo) 22,50 € pièce (150g)

PLATEAUX PETITS FOURS

24 pièces chaudes : 36 €

Pizza tomates mozza, burger, croque saumon, chou
ris de veau

24 pièces froides : 36 €

Verrine lentilles truffes, briochin saumon, canapé
parmesan jambon cru, tartelette épice safran

Menu complet : 35,00 € / personne

(Amuse-bouches chaudes et froides + entrée
+ plat + légume + féculent + dessert)

Amuse-bouches 3 pièces : 5,00 €

Entrée : 7,00 €

Plat + accompagnement : 18,00 € / personne

Dessert : 5,50 €

Dates limites de commande :

Pour Noël : 14/12/24

Pour le réveillon : 21/12/24

*Provenance des produits :
viandes et volailles locales et françaises*