

L'Apéritif

**BOX - Apéro froide
(40 pièces) : 42€**

10 Petits pains au crabe & crudités
10 Muffins aux champignons des bois et magrets fumés
10 verrines de pétoncles, en tartare, gingembre et sauce soja
10 Crackers aux graines, mousse de chèvre, coppa

**BOX - Apéro chaude
(40 pièces) : 44€**

Petits burgers (10 pièces)
Petits cannelés au butternut et parmesan (10 pièces)
Coeur coulant au reblochon (10 pièces)
Gougères aux escargots (10 Pièces)

Les Entrées individuelles

Noix de Saint Jacques snackées, pistou d'épinards, & galette de quinoa (chaud)	13.50€
Tourte aux escargots, façon forestière (chaud)	9.00€
Grillé scandinave à la truite rose gravlax & oeuf poché, pousses d'épinards	9.00€

Entrées et plats à partager

Terrine de Foie Gras maison thym & fleur de sel (500g sous vide)	58.00€
Filet de truite rose gravlax, sauce à la moutarde d'Orléans (à la pièce environ 500g)	23.00€
Filet de boeuf Wellington, légumes & sauce Périgueux (minimum 8p)	42.00€/kg
Chapon rôti & farci (3-4kg) & légumes de saison	39.00€/kg

Les Plats

Epaule d'agneau confite aux épices de Noël, poêlée de butternut & marrons	14.00€
Sot l'y laisse de dinde sauce Périgueux, dauphinois de patates douces	14.00€
Tournedos de canard, pommes purée & jus de légumes à la noisette	16.00€
Filet de bar au pistou d'épinards et crôte de parmesan, légumes de saison	16.00€
Filet d'empereur au chorizo, sauce douce d'Espelette, houmous de pois cassés	15.00€

Pour la fin de repas

L'ananas à partager : 40 brochettes de fruits frais : 40.00€

Commandes jusqu'au jeudi 19 décembre

par mail de préférence : cotesgourmands@gmail.com

ou par tél. 06 07 70 24 92

Retrouvez nous sur : www.cotesgourmands.fr

Pour toutes vos réceptions professionnelles ou privées
Cocktails / Buffets / Repas / Brunchs / Plateaux-repas