

### *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 Périgieux ( 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 Périgieux, 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](mailto:cotesgourmands@gmail.com)**

**ou par tél. 06 07 70 24 92**

Retrouvez nous sur : [www.cotesgourmands.fr](http://www.cotesgourmands.fr)

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