



Menu de Fêtes 2024



A commander : le 18 Décembre dernier délai pour le 24
et le 25 pour le 31 Décembre.

1) Pour Noël :

Pièces Cocktail :

Mini macaron rillettes de saumon ou Tapenade x2 – 2.30€

Mini cuillère Ceviche x2 – 1.85€

Verrine : Panacotta foie gras, confit oignons caramélisés au Muscat de chez nous – 2.75€ pièce

Entrées :

Velouté de légumes anciens, débris de noix torréfiées, huile de noix - 6.50€

Option ; rosace de ganache de foie gras +2.50€

Bûchette saumon, cœur mangue, biscuit croustillant coco 8.50€/personne

Plats :

Médallions de magret de canard farce foie gras, figues & noisettes, écrasée de pommes-de-terre bien beurrée à l'huile de noisette – 18.50€/personne

Blanquette de la Mer au Champagne (lotte, st Jacques, gambas (décortiquées !) & riz – 18.50€/personne

Dessert

Bûche : 4.50€/part (en individuelle, 6, 8 ou 12 parts)

Complètement acidulée : *Mousse verveine citronnée & insert yuzu, biscuit amande, glaçage jaune citron*

Tous mes produits sont faits maison.

Cocottes Gourmandes

Marion Frayssinet – contact@cocottesgourmandes.fr – 06.64.93.22.21 – SARL au capital de 2 000€ –
13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015



2) Pour le 31 Décembre :

Cocktail Dinatoire :

Le salé :

Macarons Foie gras & Pain d'épices ou Tapenade x2
Mini tatin d'oignons caramélisés au Muscat de chez nous x2
Petit chou rillettes de la Mer
Cappuccino de Champignons
Mini cuillère Ceviche x2
Croque-monsieur au Brie truffé
Tiramisu saumon & citron vert
Mini brochette Canard en croûte de fruits secs
Fromage de brebis au piment d'Espelette.

Le sucré :

Verrine : baba imbibé au limoncello
Petit chou Crème au marron & débris de marrons glacés
Macaron Choco au lait & mandarine x2

Tarif : 29.50€/p

Tous mes produits sont faits maison.

Cocottes Gourmandes

Marion Frayssinet – contact@cocottesgourmandes.fr – 06.64.93.22.21 – SARL au capital de 2 000€ –
13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015