

Simplifiez-vous les fêtes avec **AROMATIK** !

Noël : commande pour le 19 décembre 2020

Jour de l'An : commande pour le 26 décembre 2020



VERRINES APERITIVES (minimum de commande : 4 pièces de chaque)

- A base de légumes

Caviar de courgettes	Crème de parmesan à la truffe	1.70€ pce
Houmous de carotte	Quenelle de chèvre frais	1.10€ pce
Crème de poire au bleu	Speck	1.10€ pce
Rillettes de châtaigne	Foie gras	2.20€ pce

- A base de poisson ou viande

Tartare aux 2 saumons	Saumon frais et fumé, kiwi	2.00€ pce
Tzatziki aux crevettes	Concombre, fromage blanc, citron	1.80€ pce
Rouleaux marins	Sur la base des rouleaux de printemps asiatiques	2.00€ pce
Brochettes boulettes parfumées	Bœuf, épices, chutney de mangue	1.50€ pce

AMUSES BOUCHE (mini de commande : 10 pièces pour les samoussas et les gougères, 6 pour les suivants)

Blinis à la châtaigne	Saumon fumé, crème au mascarpone	1.10€ pce
Mini muffin poire chorizo		0.60€ pce
Roulés d'aubergine	Pesto, mozzarella	1.10€ pce

ENTREES

Millefeuille de saumon fumé	Fromage frais, citron	7.00€ par pers.
Terrine cabillaud au safran		6.00€ par pers.
Crème de panais aux Saint Jacques		6.00€ par pers.

PLATS (tarifs dégressifs à partir de 4 plats identiques)

Pot au feu de Saint Jacques	Avec riz sauvage	16.00€ par pers.
Feuilleté de bar à la mangue	Avec tagliatelles sauce citron	15.00€ par pers.
Blanquette de lotte au champagne	Avec riz parfumé au champagne	17.00€ par pers.
Roti de magret de canard au foie gras Minimum 4 personnes	Avec purée pomme de terre/céleri	15.00€ par pers.
Pastilla de cabillaud	Avec légumes rotis	14.00€ par pers.

DESSERT (nougat minimum 4 personnes, verrines : minimum 6 pièces)

Nougat glacé	Avec coulis de fruits	5.00€ par pers.
Vacherin glacé à l'ananas	Glace vanille	5.00€ par pers.
Pavlova	Meringue, fruits frais	5.00€ par pers.