

Suggestion de repas chaud



Daniel Corroyer
Créateur de vos repas et
réception
1 Grande Rue Boulogne
sur Mer 62200
Tél : 03 21 31 53 57

Menu « **Donator** » : **18 €** le couvert

Entrée froide

Salades landaise (joue de porc confite, noix, gésier confit)

Ou

Coupelle d'œuf scandinave au saumon

Ou Entrée chaude

Feuilleté aux fruits de mer à la Dieppoise

Où

Parmentier de confit de canard

Plat

Suprême de volaille vallée d'auge

Gratin normand - pomme de l'air au four

Ou

Darne de saumon (label rouge) cuit a la vapeur sauces beurre blanc

Quenelle de pomme de terre - julienne de légumes

Plateaux de fromages de région (3 sortes)

Suggestion de repas chaud

Menu « **Ophélie** » : **23 €** le couvert

(Mise en bouche **Maison**)

Entrée froide

Assiette nordique de poisson fumé

Ou

Crème brûlée au foie gras de canard maison

ou Entrée chaude

Croustade de ris de veau à la financière

ou

Coquille st Jacques à la normande

Plat

Suprême de pintadeau à la crème de cèpes

Mousseline de céleri - poêlée de champignons

ou

Paupiette de veau à l'ancienne (façon blanquette)

Galette de pomme de terre - petits légumes au beurre

Plateaux de fromages de région (3 sortes)

Suggestion de repas chaud

Menu « **Iltis** » : **25 €** le couvert

(Mise en bouche **Maison**)

Entrée froide

Duo de saumon à l'aneth et tartare

ou

Foie gras d'oie ou canard maison (toast grillé)

ou

Melon cocktail crevettes (selon la saison)

Ou Entrée chaude

Brochette de chapon sauce aigre douce (3 pièces)

ou

Filet de sole à la madras

Plat

Filet de pintade farci au foie gras, sauce framboise

Cordiale de légumes - rosace de pomme de terre

ou

Filet de turbo farci aux petits légumes, sauce agrumes

Risotto - julienne légumes

ou

Dos de porcelet confit au miel au jus de thym

Mousseline de patate douce - flan aux champignons

Suggestion de repas chaud
Plateaux de fromages de région (3sortes)

Menu « **Argo** » : **28 €** le couvert

(Mise en bouche **Maison**)

Entrée froide

Foie gras d'oie maison ou canard (toasts grillé)
ou
Melon éden avec son Jambon de parme (selon la saison)

Entrée chaude

Soufflé de St Jacques et son coulis d'écrevisse

Plat

1/2 coquelet de Licques aux morilles
Mousseline de céleri - poire au vin

ou

Escalope de lottes à l'américaine
Riz au curry - fondue de poireaux

ou

Grenadin de veau à la crème épaisse
Gratin savoyard - flan de potimarron

Plateaux de fromages de région (4 sortes)