

REPAS DES FETE DE FIN D ANNEE POUR LES TEXTURE MODIFIEE

<p>Veloute d'asperges</p> <p>-----</p> <p>Filet de saumon mixé Sur coulis de st jacques</p> <p>-----</p> <p>Purée da patates douces</p> <p>-----</p> <p>Précieux chocolat bergamote (mousse au chocolat noir et fleur de sel garnie d'une ganache chocolat aromatisée à la bergamote sur un biscuit cacao . décor velours chocolat et poudre d'or</p>	<p>Gratiné à l'oignons</p> <p>-----</p> <p>Mixé de pintade au porto</p> <p>-----</p> <p>Purée de potimarron</p> <p>-----</p> <p>L'escapade</p> <p>(biscuit Joconde, noix de coco surmonté d'une compotée d'ananas et d'une mousse citron vert /gingembre décor chocolat blanc et pistache hachées.</p>
<p>Opéra mousse au bloc de foie gras et gelée De figues 0.30gr</p> <p>-----</p> <p>Moelleux de dinde aux cèpes</p> <p>-----</p> <p>Purée de vitelotte (pomme de violette)</p> <p>-----</p> <p>Chavroux</p> <p>-----</p> <p>Buche chocolat</p>	<p>Mousse d'avocats et surimi en vérine</p> <p>-----</p> <p>Cuisse de poularde farcie au foie gras mixée</p> <p>-----</p> <p>purée de châtaignes</p> <p>-----</p> <p>mini roulé ail et fines herbes</p> <p>-----</p> <p>cadeau chocolat 45 gr</p> <p>génoise chocolat imbibée d'un sirop surmontée d'une mousse chocolat noir . décor velours chocolat couleur rouge et sucre glace en formant le ruban.</p>