



MENU DÉGUSTATION

26 €
par personne

APÉRITIF - MISE EN BOUCHE

Mini verrine salée

guacamole & crevettes

Assortiment de canapés

ENTRÉES

Terrine de chevreuil

Ou

Gratiné de coquille de saint jacques

PLATS

Pavé de saumon sauce à l'oseille

Accompagné avec du riz

Ou

Dinde sauce à la crème, pomme caramélisée et raisin sec

Ecrasé de pomme de terre

DESSERT

Forêt noire

 contact@coovitrateur.com  06 86 30 90 86

N° 2 LES BOTTANDERIES 41 170 SAINT-MARC-DU-COR

Site internet : coovitrateur.com



MENU GOURMAND

38 €

par personne

APÉRITIF - MISE EN BOUCHE

Mini verrines salées	<i>compoté de pomme & magret de canard fumé</i>
Mini navette	<i>jambon cru et chèvre frais aux noix</i>
Cuillère	<i>carpaccio de saint jacques & mousseline de patates douces sauce au vinaigre de gingembre & échalotte</i>

ENTRÉES

Cassolette Saint-Jacques & homard

où

Marbré de foie gras de canard mi-cuit

où

Brochette de boudin blanc aux pommes

PLATS

Magret de canard

au jus de framboise

Filet de limande et saumon

et sa fondue de poireaux

Chevreuril sauce grand veneur

DESSERT

Forêt noire

où

Entremet exotique

Tous les plats sont accompagnés de leurs légumes

 contact@coovitraiteur.com  06 86 30 90 86

N° 2 LES BOTTANDERIES 41 170 SAINT-MARC-DU-COR

Site internet : coovitraiteur.com