

Bruno Lallier

03 86 91 56 85 brlallier@wanadoo.fr

www.brunolalliertraiteur.com

A partir de 25 pers.

-Chausson de foie gras aux pommes et chutney de figues, jeunes pousses au sésame, croûtons de pain d'épices aux oignons confits à la grenadine.

- La terrine de thon aux poireaux et noisettes, toast au saumon gravlax à l'aneth.

-Le dôme de saumon et saumon fumé (maison), tartelette guacamole et sauce aigrette aux herbes.

-La brick de dos de cabillaud à l'huile de combava.

-La blanquette de saumon frais en timbale, fondue de poireaux.

Sorbet

-La noix de faux filet rôtie coulis de cèpes (servie à part) Pommes grenailles au thym.

-Le magret de canard rôti sauce poivre vert, pommes de terre rôties.

-Le quasi de veau braisé 7h, jus au lard et champignons, écrasé de pommes de terre.

-Le rôti de pintade farci, crème de Ratafia, écrasé de pommes de terre .

-La caille farcie braisée , sauce foie gras Pommes paillasson .

-Le Filet de bœuf rôti, sauce Bourguignonne et pommes sautées. (sup 4,00€)

- 2 fromages au choix et salade

-Coupe glacée nougat, brisures de framboises, coulis et Spéculoos.

Coupe glacée poire, coulis caramel au beurre salé, meringue et chantilly.

-Coupe glacée fraise -citron brisures de sablés, chantilly.

-Trilogie de desserts : tiramisu au fruits rouges, tartelette au caramel et beurre salé, meringue et ganache chocolat .

-La tartelette framboise et crème Chiboust, coulis de fruits rouges.

