

*Le Comptoir vous souhaite
De Joyeuses Fêtes
Et vous propose son
BUFFET NORVÉGIEN*



*** Noël : Réservation jusqu'au 19 décembre 2025
* Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2025**

Enlèvement des commandes au magasin (ou marché) avant 15H00

Entrées Froides

Plateau "Périgord Noir" : marbré de foie gras bloc sur méli-mélo sarladais au magret fumé et éclats de noix, navette sésame confit aux figues,

Assiette Norvégienne : Assortiment de Poissons Fumés Sur méli-mélo de Concombre, Charlotte, Radis au Raifort

Cocktail Florida aux avocats et petits Crustacés, segments d'agrumes

Plancha de chiffonnades de Charcuteries régionales et Italiennes

Crumble aux trois poissons, écrevisse et St Jacques en gelée de concombre, canapé fromage frais ciboulette, œuf de truite

Le plat chaud au choix

Pavé de filet de bœuf Serano en feuille de Filo, crumble méditerranée et lingot de polenta aux cèpes, jus de veau aux épices douces, ravioles

ou

Dodine de Chapon "gras de cuisse" farcie foie gras, morilles, châtaigne et éclats de pommes Reinette Gratin de Charlotte à la truffe noire, poêlée des quatre saisons, jus doré au Porto

ou

Paleron de veau Charlemagne gratiné crème d'estragon et son jus réduit en brillance. Tartelette de pomme de terre forestière, poêlée des quatre saisons

Le dessert au choix

"L'éphémère d'un grand moment de plaisir"

"SPÉCULOS" jubilé du temps des cerises - Griottes flambées, amandes grillées, mousseline pralinée

ou

"Flaveur ! conjuguée aux parfums des buissons fruitiers"

"NOUGAT FRUITS ROUGES" - Aux éclats de fraise de Chine et petits fruits rouges choisis, coulis litchi

ou

"Le chocolat dans tous ses états en élégance de joyaux de saison"

"FINGER ROCHER CHOCOLAT" - Plein arôme, mirepoix d'ananas, orange, mangue

ou

Coffret Gourmand du Réveillon "à partager"

mignardises aux fruits et verrines en harmonie,

Petit gratin St Nicolas, Pana Cotta litchi, macaron, chou craquant, Caissette ganache griottines, crêpette tricorne, éclair pistache, mini tropézienne 12 pièces



TARIF TTC : 45.00 €/personne – TVA 10%

Minimun 5 personnes

