

Date :  
DEVIS :  
Nombre de convives :  
LIVRAISON :

## SUGGESTION MENU AU CHOIX

### CHOIX COMMUN

#### UNE ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Assiette Danoise Sur Méli Mélo Croquant au Raifort, Mirilton de Saumon Fumé au Tartare de St-Jacques, Pétale d'Eglefin Vapeur, Concombre et Radis Rose

OU

Terrine de Foie Gras aux épices Douces sur mesclun de Petites Pousses Périgourdine, Magret de Canard, champignons de Saison, Asperges vertes

#### UNE ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

Gâteau de Sandre et Saumon à la Tartarine de tomate confite et hachis de Fenouil à la Coriandre, Beurre blanc au Pistou

OU

Coffre de Ris de Veau, Foie Gras, Ecrevisses, Pois gourmand et Butternut Sur Lit de Jeunes Pousses d'Epinard, Coulis de cèpes crévés

#### UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Gourmand de Pintadeau Forestier au Thym et Ail en Chemise, Jus doré aux Trompettes

OU

Magret de Canard en Chemise Serrano au Foie Gras et hachis de Champignon, Jus Balsamique

Garniture d'accompagnement :

« Chartreuse de Légumes des 4 Saisons »

(Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive, tomate confite,

Poêlé de Primeurs des Quatre Saisons)

#### DESSERT AU CHOIX

Compilation de Petits Fruits Rouges sur Croustillant de Rhubarbe Rouge, Coulis Fraise des Bois

OU

Délices Lorraines aux Fruits du Cru en Mignardises, Verrine Mirabelle, compotée et Coulis Bergamote

OU

« Le Jardin des Délices »

2 présentations : En individuelle sur assiette présentée ou en multiportion, au buffet dressé à la fin du repas trio de gâteau nougat, opéra, mangue passion, profiterole - mignardises au fruit, coulis

#### 2 PETITS PAINS

#### TARIF DU MENU

31.82 € HT / personne (35.00 € TTC - TVA 10%)

#### TARIF LIVRAISON

Nous consulter

#### Variante en sus

**PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 Variétés)**

Sur Mesclun de salades, émulsion Basilic

4.00 € TTC /personne

#### REMISE EN TEMPÉRATURE PAR NOS SOINS

0.30 € par personne

*Nous attachons toute l'importance qu'il se doit  
à vos événements particuliers*

*Philippe THOUVENOT*

Conditions générales :

- Nous ne prenons plus de désistement à J-7
- Tarif du devis sur la base de l'effectif annoncé, une baisse substantielle du nombre de convive nous amènera à revoir la tarification
- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.
- Le règlement se fera à la réception de la facture sans escompte

**LE COMPTOIR**

8 rue des Etats-Unis - 88000 EPINAL – Tel : 03 29 82 22 38 – Port : 06 80 66 58 05

Mail : [contact@sarlfitou.com](mailto:contact@sarlfitou.com) – Site : [www.le-comptoir-evenements.fr](http://www.le-comptoir-evenements.fr)