



=> Noël : Réservation jusqu'au 20 décembre 2019

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2019

## *BUFFET NORVEGIEN*

Marbré de Foie Gras de Canard aux Morilles et Mendiants,  
Epices de la Saint-Nicolas et Vin Jaune

Coupes de crudités saisonnières  
Pépinettes « Bien-Être » à la brunoise de primeurs

Charcuteries fines Ibériques en tapas, Pain de Campagne Céréales tranché

La Grande Assiette Scandinave :

Wraps de Saumon Grawlass à l'Aneth et fromage frais,

Tartare de St-Jacques et Brunoise d'ananas, Rillettes de Truite fumée ,

Huître en gelée d'Eau de Mer Et Œufs précieux, Finger de Pain Suédois, Petite Salade au Raifort

Portfeuille de Bar Vapeur au Tartare de Saint Jacques iodées  
sur Cocktail de la Perle des Vosges, Petit Mille Feuille de Truite Grawlass  
aux éclats de tomate confites et herbes choisies, mousseline citron vert

### LE PLAT CHAUD AU CHOIX

Paillard de Pintadeau Matignon au hachis de cèpes, Trompettes,

Foie Gras et Primeurs de Saison, jus de Veau ambré

Les trois Petits Farcis : Charlotte Rôtie, Courgette Niçoise, Tomate Polenta

Ou

Pavé de Filet de Bœuf Rossini en jalousie Feuilletée, jus aux Poivres Mignonettes

Les trois Petits Farcis : Charlotte Rôtie, Courgette Niçoise, Tomate Polenta

Ou

Mignons de Chevreuil snackés sur Poêle des Quatre Saisons et Champignons Sylvestres

Lingot de Polenta Moelleuse, Patate Douce, fumet de Venaison finition Cacao Criollo

### DESSERT

**Autour du fruit** : Tiramisu mascarpone aux fruits Rouges,

Pana cotta fruits de la passion Tutti Frutti

**Le chocolat décliné** : Moelleux chocolat Noir, crème vanille gousse,

Trio de mignardises Chocolat Caramel

**Entremets tradition** : Pot de Crème praliné aux éclats d'amande grillés,

Crêpettes tricorne Bergamote/Griottes

**Mignardises & Verrines** : Mignardises traditions en variations, Verrine Rocher Coco Antillais

Verrine crème noisette aux macarons rompus

**Petits pains 2/pers**

**TARIF TTC : 32.00 €/pers**

**MINIMUM 5 PERS**

LE COMPTOIR 8 rue des Etats-Unis - 88000 EPINAL

Tel: 03 29 82 22 38 - Fax: 03 29 82 20 30 – Port : 06 80 66 58 05

Mail : [lecomptoir@sarlfitou.com](mailto:lecomptoir@sarlfitou.com) – Site : [www.lecomptoir-evenements.com](http://www.lecomptoir-evenements.com)