

UNE ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Mirliton de Foie Gras aux cranberries
Et petite salade Florida aux agrumes, chutney Figue en verrine
OU

Portfeuille de Bar vapeur au tartare de St-Jacques,
Terrine de Saumon Grawlass au Fromage Frais et Tartarine de Tomate,
Perles Marines et Mousseline citron Vert



UNE ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

Petite Marmite de Poissons fins Marseillaise
Gambas fondues à l'anis, Ravioles de Royans
Ou

Tarte fine de Lotte snackée et Fondue de légumes du Soleil,
Sauce Maltaise à l'orange sanguine



UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Pavé de Filet de Bœuf Rossini en Jalousie, jus de Veau à l'Estragon
OU

Minute de Suprême de Pintadeau à la Duxelle de Champignons
Et escalope de Ris de Veau, jus aux trompettes

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)



UN DESSERT AU CHOIX

Macaron Géant Tutti Frutti, coulis passion et Carpaccio d'Ananas
OU

Duo aux deux chocolats et Framboise en Coiffe Bretonne
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
Avec variante sur demande

PETITS PAINS

EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIÉTÉS)

Mesclun de salades, émulsion basilic

Commande à partir de 5 personnes – CHOIX COMMUN

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 – Site : www.lecomptoir-evenements.com