

*Le Comptoir vous souhaite
De Joyeuses Fêtes
Et vous propose sa*

*CARTE DE FIN D'ANNEE
2023/2024*



=> Noël : Réservation jusqu'au 19 décembre 2023

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2023

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



ENTREES FROIDES

Demi Langouste Rose en Carapace garnie cocktail de petits crustacés
& coupelle japonaise Tomato-Mango, mousseline citron

29.50 €

Pressé de Foie Gras de canard « Maison » et confit de lapereau
En gelée de racines potagères et estragon, coleslow de panais

10.80 €

Coffret Sarladais : Foie gras de canard maison aux épices douces,
Coleslaw de panais et carotte, briochette de confit d'oie, tranquette de magret fumé

10.80 €

Dos de bar en tartare de Saint Jacques et œufs précieux, cocktail de crevettes Florida,
Basmati crème citronnée, mangue et chair de tomate à la coriandre fraîche

10.80 €

Coffret « Terre Mer » Gâteau de Sandre, pétoncle et écrevisse en gelée de concombre
Et œufs précieux, mirliton de foie gras aux baies de goji et abricot moelleux,
Petite salade de pépinettes à l'orange

10.80 €



ENTREES CHAUDES

Coussin de truite saumonée garni mousseline de merlan aux pétoncles marinées
Et grenouilles persillées sur lit de linguine de couleur – coulis de crustacés

11.80 €

Pétales de lotte tandoori sur mille-feuille de lasagne tomate confite,
Pesto et mousseline crabe aux trompettes – coulis iodé safrané

11.80 €



POISSONS CHAUDS

Dos de daurade royale en coque de chou pak choi et hachis de primeurs
Sur palais libanais de lentilles vertes et riz basmati au cumin.
Jus de coquillage à la poivronnade

16.50 €

Tournedos de dos de cabillaud Skrei aux Saint Jacques et concombre nacré,
Tomate confite à l'origan sur écrasé de pomme de terre Florentine à l'huile d'olive
Jus beurre blanc piment Espelette

16.50 €



VIANDES ET VOLAILLES

Pavé de filet de bœuf Charlemagne gratiné à l'estragon sur galette de pomme de terre, Poêlée des quatre saisons aux fèves, butternut, crosnes du Japon et champignons sautés à l'ail, Jus de veau doré au vinaigre de xérès

16.50 €

Petit rôti de Gras de Cuisse de Chapon contisé de ris de veau et champignons sylvestres, Châtaignes, accompagné de primeurs d'hiver, butternut, crosnes du Japon, Racines de couleur, ravioles, jus aux essences potagères

16.50 €

Tournedos de magret de canard gras Lucullus en robe serrano sur gâteau de charlotte Et rouelles de courgette au thym, petits pois à la Française, ravioles en petites bourses Jus court aux baies roses

16.50 €



DESSERTS

Les trois petits craquelins aux trois parfums de trois couleurs sur feuillantine caramélisée, Eclats de mangue, ananas, orange, kumquat confit et griottines à l'eau de vie – Coulis Tia Maria

7.50 €

Mille-feuille renversé abricot-romarin, quenelles de confit de tomate basilic Au poivre rouge de Kampot, Salpicon de fruits d'hiver

7.50 €

Délices exotiques aux fruits de la passion sur carpaccio d'ananas au kirsch, Crêpettes « cigare » à la mousseline de citron « Yuzu », éclats de litchi – coulis rubis

7.50 €

Coffret Gourmand du Réveillon « à partager » mignardises aux fruits et verrines en harmonie, Petit gratin de pain d'épices à l'orange, Pana Cotta litchi, macaron, profiterole craquante, Caissette ganache Griottines, crêpette « cigare », éclair pistache - 12 pièces

18.00 €

Aux Magasins :

FOIE GRAS DE CANARD MAISON TRADITION AUX ÉPICES DOUCES	190.00 € le kg
SAUMON FUMÉ MAISON	76.00 € le kg
SAUMON GRAWLASS MAISON MARINÉ A L'ANETH	76.00 € le kg
ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL :	10.50 € la dz
MARBRÉ DE COQUILLES SAINT JACQUES ET ECRESSSES :	69.00 € le kg
MILLE FEUILLE DE DAURADE ROYALE ET TRUITE SAUMONÉE	69.00 € le kg
TIMBALE DE SAINT JACQUES NANTAISE EN FEUILLANTINE	10.50 € pièce
CROUSTADE FEUILLETÉE DE RIS DE VEAU, QUENELLES & MORILLONS :	10.50 € pièce

Mise en bouche :

Carré de 6 Toasts Variés	9.00 €
Petits chauds "tradition" assortiment de douze variétés	18.00 € les 12

Mignardises :

Assortiment de réductions sucrées tradition, douze variétés	18.00 € les 12
---	----------------



Pour un réveillon « cool »
BUFFET AMBULATOIRE
FÊTES DE FIN D'ANNÉE

MINIMUM 5 PERS



=> Noël : Réservation jusqu'au 19 décembre 2023

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2023

Descriptif de l'assortiment proposé :

LE FROID

CANAPES, TOASTS & NAVETTES

Toast Tarama à l'aneth, crevette bouquet et œufs précieux

Toast Concombre tomate œuf saint Moret

Toast Rosette condiments et graines

Navette sésame mousse raifort haddock

Mini Pita Bagnat au thon antiboise

LES MINIS BOUCHEES

Briochette pavot moutarde à l'ancienne jambon forêt noire

Feuillantine rillettes de volaille condimentées cornichon

Salambô printanier au fromage frais et tartarine de tomate confite

Finger Scandinave aux poissons fumés aneth et baies roses

Mini bun's magret fumé sésame

AMUSE BOUCHE

Gougère fromagère aux amandes grillées

Pique de crevette et pois gourmand Niçois

Mini foie gras pain d'épices et fruit de la passion

Mini Paris Brest mousseline jambon à l'os éclats de pistache

TAPAS DE CHARCUTERIES IBERIQUES ET ITALIENNES

Condiments

VERRINES

Cocktail de petits crustacés sur pépinettes et brunoise d'ananas

Landaise au foie gras et bluets aigre doux

Japonaise Riz Blanc, Avocat Tomato Mango

LE CHAUD

Plateau de Petits chauds tradition

Mini blinis chèvre poireau gratiné

Escargot coque carbonara

LE QUATRO DE MINI TIMBALINES

Parmentier de foie gras à la duxelle

Saint Jacques snackée sur risotto moelleux

Tortilla tandoori jambon cheddar

Mini bun's burger tradition

PLATEAUX D'APPELATION FROMAGERES 8 variétés

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 Choco caramel

Entremets tradition : Pot de Crème praliné aux éclats d'amandes, Crêpettes tricolore Bergamote/Griottes

Mignardises & Verrines : Mignardises traditions en variations, Verrine Litchi Framboise

Verrine crème noisette aux macarons rompus

2 PETITS PAINS PAR PERSONNE

TARIF HT pour 25 pièces par personne: 30.90 € (TTC : 34.00 € - TVA 10%)

Avec accessoires jetables et serviettes

LE COMPTOIR 10 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



=> Noël : Réservation jusqu'au 19 décembre 2023

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2023

BUFFET NORVEGIEN

ENTREES FROIDES

Pressé de Foie Gras de canard « Maison » et confit de lapereau
En gelée de racines potagères et estragon, coleslaw de panais



Plateau Norvégien : Assortiment de Poissons Fumés
Sur méli-mélo de Concombre, Charlotte, Radis au Raifort

Cocktail Florida aux avocats et petits Crustacés,

Plancha de chiffonnades de Charcuteries Italiennes présentées

Gâteau de Sandre, pétoncle et écrevisse en gelée de concombre
Et œufs précieux, mirliton de foie gras aux baies de goji et abricot moelleux,
Petite salade de pépinettes à l'orange

LE PLAT CHAUD AU CHOIX

Pavé de filet de bœuf Charlemagne gratiné à l'estragon sur galette de pomme de terre,
Poêlée des quatre saisons aux fèves, butternut, crosnes du Japon et champignons sautés à l'ail,
Jus de veau doré au vinaigre de xérès

ou

Petit rôti de Gras de Cuisse de Chapon contisé de ris de veau et champignons sylvestres,
Châtaignes, accompagné de primeurs d'hiver, butternut, crosnes du Japon,
Racines de couleur, ravioles, jus aux essences potagères

ou

Tournedos de magret de canard gras Lucullus en robe serrano sur gâteau de charlotte
Et rouelles de courgette au thym, petits pois à la Française, ravioles en petites bourses
Jus court aux baies roses

DESSERTS

Les trois petits craquelins aux trois parfums de trois couleurs sur feuillantine caramélisée,
Eclats de mangue, ananas, orange, kumquat confit et griottines à l'eau de vie –
Coulis Tia Maria

Mille-feuille renversé abricot-romarin, quenelles de confit de tomate basilic
Au poivre rouge de Kampot, Salpicon de fruits d'hiver

Délices exotiques aux fruits de la passion sur carpaccio d'ananas au kirsch,
Crêpettes « cigare » à la mousseline de citron « Yuzu », éclats de litchi – coulis rubis

Coffret Gourmand du Réveillon « à partager » mignardises aux fruits et verrines en harmonie,
Petit gratin de pain d'épices à l'orange, Pana Cotta litchi, macaron, profiterole craquante,
Caissette ganache Griottines, crêpette « cigare », éclair pistache - 12 pièces

Petits pains 2/pers

TARIF TTC : 43.50 €/pers – tva 10%

MINIMUM 5 PERS

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