

## Pour Vous Mettre En Appétit

Le plateau de canapés, 35 pièces : 26.00 €

Le plateau de navettes, 30 pièces : 26.00 €  
( saumon fumé, foie gras, crème roquefort )

Le plateau de salés chaud, 40 pièces : 18.00 €

L'assortiment tapas, 24 pièces : 18.00 €  
beignets de crevette et calamar, tempura de moule, accras de morue

Le plateau de briochines d'escargots, 40 pièces 28.00 €

L'assortiment de minis blinis, 20 pièces : 26.00 €  
( saumon fumé, foie gras, tourteau, homard )

Le plateau de sandwich nordique, 35 pièces : 30.00 €  
( truite fumé, rillettes de crabe, viande des grison )

## Le Menu Prestige

Trois petites bouchées gourmandes  
pour mettre en appétit

La tourte fine de faisan et ris de veau  
sauce légère parfumée à la truffe  
L'entrée seule : 13 €

Le dos de turbot sauvage cuit à la plancha  
coulis de langoustine aux épices douces  
Le plat seul : 15 €

Le pavé de cerf en croûte de cèpe  
pomme d'or farcie aux légumes oubliés  
kouglof de giraumon  
Le plat seul : 15 €

**38 €uros**

# Les Fêtes Gourmandes du Clos Fleuri

**03 84 47 11 34**

**Christian Morin, Maître Artisan Cuisinier  
à Montmorot, 43 rue Aristide Briand**

[www.auclosfleuri.fr](http://www.auclosfleuri.fr) - [leclosfleuri3@wanadoo.fr](mailto:leclosfleuri3@wanadoo.fr)

## Le Menu Tradition

Trois petites bouchées gourmandes  
pour mettre en appétit

Le médaillon de saumon à la parisienne  
crevettes bouquet et mayo fines herbes  
L'entrée seule : 12 €

La mijoté de chevreuil cuisiné à l'ancienne  
mousseline de cèleri - châtaignes fondantes  
Le plat seul : 14 €

**26 €uros**

*minimum de commande : 2 plats ou menus identiques*

## Trois Petites Bouchées Gourmandes pour mettre en appétit

Burger au foie gras poêlé

Feuilleté de saint Jacques à la jurassienne

Briochine d'escargot en habit vert

**Les commandes seront prises au plus tard le 23  
décembre pour les fêtes de Noël et le 28 décembre  
pour le réveillon de la saint Sylvestre  
Tous nos prix sont TTC  
Pour les livraisons, consultez nous  
Tickets restaurant et cheques vacances acceptés**

## Le Menu Privilège

Trois petites bouchées gourmandes  
pour mettre en appétit

La terrine de foie gras de canard  
préparé à ma façon  
Chutney de fruits, confiture d'oignon  
pain figue et raisin  
L'entrée seule : 14 €

Les rouelles de chapon fermier  
sauce crémeuse morilles vin Jaune  
ravioles gourmandes aux cèpes  
Le plat seul : 15 €

**30 €uros**

*Pensez aux bons cadeaux*

## Nos Desserts

**Les traditions 3.15 €**

Entremet framboises chocolat blanc  
Tarte à la praline ou au citron  
Charlotte chocolat marrons confits

**Les gourmands 3.40 €**

Entremet Opéra  
Gros macaron framboises fraîches

**Les glacées 3.15 €**

Nougat mandarine Impériale  
Omelette Norvégienne flambée  
Soufflé au Macvin et griottines  
Vacherin vanille passion  
Profiteroles vanille chocolat chaud