

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)

En Entrée

Le foie gras de canard cuit au torchon
Chutney de coing, confiture d'oignon
pain gourmand aux fruits
La portion : 14 €

La croustade d'escargots comtois aux racines
Sauce crémeuse morille vin Jaune
La portion : 13 €

Le boudin blanc de Rethel en brioche
Sauce légère au Macvin
La portion : 13 €

Le pressé de tourteau et saumon fumé façon
Opéra, vinaigrette d'agrumes
La portion : 12 €

Le médaillon de saumon à la parisienne
bouquets frais, mayonnaise
La portion : 11 €

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 - leclosfleuri3@wanadoo.fr

Les Poissons

Le filet de Saint Pierre cuit à la plancha
coulis de langoustine aux épices douces
La portion : 15 €

Le moelleux de saumon et Saint Jacques
Sauce homardine
La portion : 14 €

Le gratin de fruits de mer avec du homard
La portion : 12 €

Le dos de turbot sauvage cuit à la plancha
coulis de crustacé
La portion : 15 €

Les noix de saints jacques juste snackées
beurre de caviar du Périgord
La portion : 18 €

Le filet de sandre au vin jaune
La portion : 14 euros – supplément morilles : 4.00 euros

La queue de langouste à l'américaine
La portion de 200 g : 26 euros

La lotte à l'américaine ou au vin Jaune
La portion : 16 euros

**Les commandes seront prises au plus tard
le 23 décembre pour les fêtes de Noël
et le 28 décembre pour la saint Sylvestre**

Tous nos prix sont TTC

Pour les livraisons, consultez nous

Tickets restaurant et chèques vacances acceptés

Les Viandes et Volailles

Les filets mignons de sanglier saint Hubert
poêlée de légumes oubliés
kouglof de butternut
La portion : 16 €

Le magret de canard du sud ouest laqué
au miel de sapin, sauce péridourine
pomme darphin aux cèpes
kouglof de butternut
La portion : 15 €

Les rouelles de chapon, crèmeux forestier
ravioles gourmandes aux petits légumes
La portion : 14 €

Le civet de porcelet préparé à l'ancienne
mousseline de céleri et châtaignes fondantes
La portion : 14 €

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

Pensez aux bons cadeaux !

