

Les Fêtes Gourmandes du Clos Fleuri

03 84 47 11 34

Christian Morin, Maître Artisan Cuisinier à Montmorot

www.auclosfleuri.fr - leclosfleuri3@wanadoo.fr

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 mini 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 plateau de mini burger foie gras poêlé, 20 pièces : 24.00 €

Le plateau de sandwich wrap's au saumon fumé, 20 pièces : 18.00 €

*La mini terrine de foie gras IGP sud ouest, 200 g : 20.00 €
(idéal pour un apéritif à partager)*

*Le plateau de mini canelés et mini madeleine, 30 pièces : 20.00 €
(10 madeleines jambon fromage, 10 madeleine pesto, 10 canelés aubergines parmesan)*

En Entrée

Le foie gras de canard IGP sud ouest cuit au torchon
Chutney de coing, confiture d'oignon
Petite brioche aux fruits secs
La portion : 14 €

La tourte fine 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 pithivier de perdreau à la royale
Réduction de pinot aux griottes
La portion : 13 €

Le cheese cake au tourteau et saumon fumé
vinaigrette d'agrumes
La portion : 12€

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

Le gros blinis aux poissons fumés
Tarama maison, thon, saumon, lieu jaune, saint jacques, sardine
La portion : 12€

Le gravelax de saumon à l'aneth
Crème grelette aux œufs de saumon
La portion : 10€

Christian Morin, Maître Artisan Cuisinier à Montmorot

www.auclofleuri.fr - leclofleuri3@wanadoo.fr

03 84 47 11 34

Tickets restaurant 2020 acceptés jusqu'en septembre 2021
et chèques vacances acceptés

Les Viandes et Volailles

*Les filets mignons de sanglier saint Hubert
Pomme de terre farcie aux légumes oubliés
kouglof de butternut
La portion : 16 €*

*Le filet de canette farci aux cèpes sauce périgourdine
pomme darphin vitelotte et ratte
kouglof de butternut
La portion : 15 €*

*Le suprême de poularde farci, crèmeux forestier
ravioles gourmandes aux petits légumes
La portion : 14 €*

*Le mijoté de sanglier préparé à l'ancienne
mousseline de céleri et châtaignes fondantes
La portion : 14 €*

*Le pavé de cerf en croute de cèpe
Pomme de terre farcie aux légumes oubliés
kouglof de butternut
La portion : 16 €*

*Le poulet de Bresse aux morilles et au vin Jaune
La portion : 16 euros*

La pintade chaponnée rôtie entière
La portion : 16 euros – minimum 6 pers.*

La poularde de Bresse rôtie entière
La portion : 18 euros – minimum 6 pers.
Sauce morille et vin Jaune : 4 euros*

*Le filet de bœuf en brioche
Sauce périgourdine
La portion : 16 euros – minimum 6 pers.*

*Le filet de veau aux cèpes et vin Jaune
La portion : 18 euros*

Le cuissot de porcelet cuit entier
crème forestière
La portion : 16 euros – minimum 8 pers.*

Nos Desserts

Les traditions 4.00 €

Entremet framboises chocolat blanc

Tarte à la praline ou au citron

Charlotte chocolat marrons confits

Les gourmands 4.00 €

Entremet Opéra

Gros macaron framboises fraîches

Les glacées 4.00 €

Nougat mandarine Impériale

Omelette Norvégienne flambée

Soufflé au Macvin et griottines

Vacherin vanille passion

Profiteroles vanille chocolat chaud

Christian Morin, Maître Artisan Cuisinier à Montmorot

www.auclosfleuri.fr - leclosfleuri3@wanadoo.fr

03 84 47 11 34

*Tickets restaurant 2020 acceptés jusqu'en septembre 2021
et chèques vacances acceptés*