

RÉVEILLON SAINT SYLVESTRE

Menu à 95€ par personne

Réservation jusqu'au 20 décembre



DÉCOUVREZ AUSSI
NOS MENUS À EMPORTER

MENU DÉGUSTATION **23 €**

MENU GOURMAND **34 €**

A LA SALLE DES FÊTES
de SAINT MARC DU COR

3 rue des écoles
41170 Saint-Marc-Du-Cor

Te: 06 86 30 90 86
www.coovitraiteur.com



BON DE COMMANDE

Date de la commande :

Prénom :

Nom :

Menu Dégustation
 X 23,00 € =

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

TERRINE DE CHEVREUIL

BOUCHÉE À LA REINE

PLATS

PAVÉ DE SAUMON

CONFIT DE CANARD

DESSERTS

BUCHE

PANNA COTTA

Total M1 :

Menu Dégustation
 X 34,00 € =

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD EN UN ÉCLAIR

BOUCHÉ AUX RIS DE VEAU

MARBRÉ DE FOIE GRAS

PLATS

FILET DE LIMANDE ET SAUMON

CHEVREUIL

TRIO DE FROMAGES

DESSERTS

BUCHE *poire/chocolat*

BUCHE *Framboise/chocolat*

Total M2:

PLANCHE ARDOISE
 X 13,00 € =

Total C1 :

COCKTAIL APÉRITIF
 X 23,00 € =

Total C2 :

PLANTEUR
 X 17,00 € =

Total C3 :

Total : M1+M2 = **Bon pour accord**

Total : C1+C2+C3= **Date**

Total : **Signature**

Récupération à Saint-Marc-Du-Cor **Heure :**

livraison **Heure :**

Adresse

CP : Ville:

Tel : Mail :

Déplacement gratuit jusqu'à 10 Km, au delà 0,80 € du Km



L'ARDOISE

PLANCHE ARDOISE APÉRO FROID

Jambon cru, Rosette, Coppa, Pâté, Tomate Cerise,
Olive, Raisin, Carottes, Concombre, Fromage

13 €

Par personne

COCKTAIL APÉRITIF

Mise en bouche de taboulé
Plateau de charcuterie (*pâté, jambon cru, rosette*)
Roulé de jambon blanc, cornichon
Assortiment de toasts
Brochette de volaille *mariné aux épices de poulet*
Brochette de mozzarella et tomates cerises
Wraps chèvre frais et tomates confites
Navettes de rillettes de thon
Demi bagel saumon fumé

23 €

Par personne

BOISSONS

PLANTEUR

Rhum sucre de canne, citron, jus de goyave, jus d'ananas

17 €

le litre



MENU DÉGUSTATION

23 €

MISES EN BOUCHE

Mini verrine salée

Saumon fumé, tzatziki & œuf de lump

Canapes

Saumon fumé, fromage ail fine herbes, jambon cru

ENTRÉES

Terrine de chevreuil

Ou

Bouchée à la reine

PLATS

Pavé de saumon sauce à l'oseille

Accompagné de riz Pilaf du chef

Ou

Confit de Canard sauce aux jus de cèpes

Accompagné d'un Ecrasé de pomme de terre

DESSERTS

Bûche poire/chocolat

Ou

panna cotta couli de fruits rouges





MENU GOURMAND

34 €

MISE EN BOUCHE

Mini verrines salées

*Saumon fumé, tzatziki & œuf de lump
Émietté aux deux saumons*

Gaspacho

Carottes / lait de coco

ENTRÉES

Foie gras de canard en un éclair

ou

Bouché aux ris de veau, aux éclats de cèpes.

Ou

Marbré de foie gras de canard mi-cuit

PLATS

Filet de limande et saumon ,

Fondue de poireaux

Ou

Chevreuil sauce grand veneur

Dariole de pomme de terre aux champignons

TRIO DE FROMAGES

DESSERTS

Bûche poire/chocolat

Ou

Bûche framboise/chocolat

