



# **Menu de La Saint Sylvestre**

## Pour commencer les festivités :

Plateau de canapés (35 pièces) : 25€  
Canapés à l'Alsacienne, Basque, Provençale, Normande, Bretonne.

Pain surprise au noix long (40 pièces) : 25€  
Saumon fumé, Jambon cuit, Bacon, Emmental, Jambon cru.

Minis cakes salés (48 pièces) : 25€  
Tomate, Roquefort, Poivron, Comté

## Les Entrées :

Foie gras maison (500g) : 30€  
Terrine de Truite fumée aux amandes, sauce ciboulette : 6€  
Tourte de Riz de Veau et fois gras (190g) : 5€

## Les Poissons :

Saint Jacques poêlées au Vouvray (6 pièces) : 15€  
Filet de Lotte sauce homardine : 15€  
Filet de Sandre sauce Saint Jacques : 14€  
Tous nos poissons sont accompagnés d'un flan d'asperges vertes

## Les Viandes :

Sauté de chevreuil au cabernet franc et miel : 12€  
accompagnement : poêlée de champignons et fagot de haricots verts

Cuisse de volaille farcie et fumée au bois de pommier, sauce Normande : 12€  
accompagnement : gratin dauphinois et fagot de haricots verts

Grenadin de veau, sauce girolles : 14€  
accompagnement : gratin dauphinois et poêlée champignons

## Les Desserts :

Délice caramel et praliné : 5€  
Minis macarons (6 pièces) : 5€  
Minis verrines sucrées (3 pièces) : 5€



Réponse avant le 26 Décembre 2020.

**Bonne Année !!!**



# Bon de commande de la Saint Sylvestre

<b>Nom :</b>	<b>E-mail :</b>		
<b>Prénom :</b>	<b>Tél :</b>		
<b>Plat</b>	<b>Quantité</b>	<b>P.U.</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Amuses bouches</b>			
Plateau de canapés (35 pièces : Canapés à l'alsacienne, basque, provençale, normande, bretonne)		25,00 €	
Pain surprise au noix long (40 pièces : Saumon fumé, jambon cuit, bacon, emmental, jambon cru)		25,00 €	
Minis cakes salés (48 pièces : tomate, roquefort, poivron, comté)		25,00 €	
<b>Les entrées</b>			
Foie gras maison (500 grammes)		30,00 €	
Terrine de truite fumée aux amandes, sauce ciboulette		6,00 €	
Tourte de riz de veau et foie gras (190 grammes)		5,00 €	
<b>Les poissons</b>			
Saint Jacques poêlées au vouvray (6 pièces)		15,00 €	
File de lotte sauce homardine		15,00 €	
Filet de sandre sauce Saint Jacques		14,00 €	
<i>Nos poissons sont accompagnés d'un flan d'asperges vertes</i>			
<b>Les viandes</b>			
Sauté de chevreuil au cabernet franc et miel Accompagnement : Poêlée de champignons et fagot de haricots verts		12,00 €	
Cuisse de volaille farcie et fumée au bois de pommier, sauce normande Accompagnement : gratin dauphinois et fagot de haricots verts		12,00 €	
Grenadin de veau sauce girolles Accompagnement : gratin dauphinois et poêlée de champignons		14,00 €	
<b>Les desserts</b>			
Délice caramel et praliné		5,00 €	
Minis macarons (6 pièces)		5,00 €	
Minis verrines sucrées (3 pièces)		5,00 €	
<b>TOTAL</b>			
(paiement au retrait de la commande)			
<i>Un accord Mets/Vins peut vous être proposé sur demande.</i>			
<i>A retourner avant le <b>Samedi 26 Décembre 2020</b> inclus par mail ou en déposant le bon commande au restaurant L'Authentique au 37 Place Jean Jaurès 37110 Château Renault.</i>			
<i>Pour toutes informations supplémentaire vous pouvez nous contacter par téléphone au 02-47-76-18-64 ou au 06-84-44-36-90 et aussi par mail a l'adresse : l.authentique.37110@gmail.com.</i>			

**Bonne Année !!!**