



Franck Philippet présente son menu du Réveillon



Menu : 39 € TTC / par pers.

- ☀ Les petits salés chauds (4/pers.),
- ☀ Darne de saumon fumé à l'huile de noisettes, crème d'herbes citronnée et blinis au maïs
- ☀ Suprême de chapon aux champignons des bois, écrasé de charlotte à l'huile de truffes et sauce crémeuse
- ☀ Brie de Meaux farci à la crème de cèpes truffée, mesclun de salade
- ☀ Entremet aux fruits exotiques, cœur coulant et biscuit à la coco

A la carte

Le plateau de 40 gourmandises salées apéritif (froid) sur 8 variétés : 60 € TTC/plateau

Le plateau de 50 petits feuilletés salés (à remettre en température) sur 5 variétés : 50 € TTC/plateau

Le plateau de 40 petits fours sucrés sur 8 variétés : 60 € TTC/plateau

LE FOIE GRAS FRAIS DE CANARD DU SUD-OUEST (I.G.P) au Ratafia

- A la coupe, au poids : 150 € TTC/kilo
- Terrine de 250 grammes : 50 € TTC/la pièce.
- Terrine de 500 grammes : 80 € TTC/la pièce.

LE FOIE GRAS FRAIS DE CANARD DU SUD-OUEST (I.G.P) à la truffe du Périgord (3%)

- Terrine de 250 grammes : 70 € TTC/la pièce.
- Terrine de 500 grammes : 95 € TTC/la pièce.

SAUMON ÉCOSSAIS (LABEL ROUGE) fumé par nos soins au bois de hêtre et arbres fruitiers, huile de noisettes

- Bande entière de saumon au poids (1,2 à 1,5 kg) : 75 € TTC/kilo.

MAGRET DE CANARD FUMÉ ET SÉCHÉ aux baies et fines herbes du jardin

A la pièce (300/350 grammes la pièce) : 60 € TTC/kilo.

- Fricassée de Saint Jacques, velouté de potimarron et butternut : 22 € TTC/la portion.
- Dos de cabillaud en écailles de charlotte, écrasé de ratte à l'huile de truffes, sauce champagne : 19 € TTC/la portion.
- Tournedos de filet de bœuf et foie gras poêlé, les petits légumes et sauce truffée : 25 € TTC/la portion.
- Ballotine de pintadeau en basse température, petits légumes, champignons et jus réduit : 19 € TTC/la portion.
- Galette des rois (6/8 personnes) à la crème d'amandes : 30 € TTC/la galette.
- Tartelette agrumes en méli-mélo et meringue gratinée : 6 € TTC/la portion.
- Entremet Guanaja 70% de chez Valrhona, biscuit noisette et cœur coulant, sauce vanillée : 8 € TTC/la portion.
- Le mont-blanc revisité, brisures et purée de marrons, crème anglaise : 10 € TTC/la portion.

ATTENTION : les quantités sont limitées, les réservations anticipées sont préconisées.

Tarif à emporter de nos locaux le 31 décembre 2020 de 9h00 à 19h00

Règlements acceptés : chèque, carte bancaire, espèces.



Réservation :

03 26 04 47 32

franckphilippet.traiteur@gmail.com

