

*Les Saveurs
de Christopher*

Suggestions de Menus de fin d'année

Menu à 31.90 Euros

Lingot de Cabillaud et Chorizo et sa Crème de Carotte et Cumin

Ou

Marbré de Foie Gras et Canard Confit et Compotée d'Oignons Rouge

Pavé de Saumon , Riz Noir et ses Légumes, Sauce Ecrevisses

Ou

Sauté de Sanglier au Lard Fumé, Ecrasé de Pommes de Terre et Butternut

Ferrine de Chèvre Frais aux Noix

Omelette Norvégienne Vanille et Framboises

Ou

Dôme Chocolat Blanc et Clémentine

Date Limite de Commande 15

Décembre pour Noël et 22

Décembre pour la St Sylvestre

Tél : 06-45-33-37-06

Mail :

lessaveursdechristopher@gmail.com

Menu à 39,90 Euros

Tartare de Saint Jacques et Saumon, Mousse Wasabi Et Sésame Grillé

Ou

Foie Gras au Magret Fumé et Brisures de Truffes, Compotée de Pommes Granny

Ballottine de Sale, Risotto Crémeux et ses Légumes , Sauce Homard

Ou

Pavé de Veau Poêlé, Ecrasé de Panais et ses Girolles, Sauce Foie Gras

Ou

Saint Nectaire Farci au Fine Herbes

Bûche Chocolat Noir, Cerises et Kirch

Ou

Entremet Paires et Mousse Badiane

Les Saveurs de Christopher Vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de Fin d'Années

• SIRET :810 618 132 0023

Petite Patience : (Plateau pour 10 personnes Minimum)

<u>-Plateau de Petits Fours Froid Classique: (environ 50 pièces):</u>	38Euros
<u>-Plateau de Petits Fours Chauds Classique: (environ 50 pièces):</u>	40Euros
<u>-Plateau Saveurs de Petits Fours Froids : (environ 50 pièces):</u>	44Euros
<u>-Plateau Saveurs de Petits Fours Chauds : (environ 50 pièces):</u>	48Euros
<u>-Assortiment de Verrines : (Vendu à la Pièce):</u>	2,90Euros
<u>-Assortiment de Minis Brochettes : (Vendu à la Pièce):</u>	2.60Euros
<u>-Pain Surprise : (environ 50 pièces):</u>	36Euros
<u>-Pain Nordique Surprise : (environ 50 pièces):</u>	40Euros

*Commande en Choix
Unique pour Tous et pour
un Minimum de 4
Personnes*

Les Foies Gras :

Tél : 06-45-33-37-06 // Adresse : 4 Route de La Charrerie 45260 Chailly en Gâtinais

❖ Foie gras classique :

- Terrine de 250gr (5/6pers) : 36 euros
- Terrine de 500 gr (10/12 pers) : 62 euros
- Terrine de 1 kg (20/25 pers) : 120 euros

❖ Marbré de Foie gras aux Pruneaux :

- Terrine de 250gr (5/6pers) : 40 euros
- Terrine de 500 gr (10/12 pers) : 80 euros
- Terrine de 1 kg (20/25 pers) : 140 euros

❖ Marbré de foie gras et Magret Fumé :

- Terrine de 250gr (5/6pers) : 44 euros
- Terrine de 500 gr (10/12 pers) : 88 euros
- Terrine de 1 kg (20/25 pers) : 150 euros

Les Fumés et Mariné :

- Saumon Mariné Maison par Mes Soins 250g : 10 Euros
- Saumon Mariné Maison par Mes Soins 500g : 18 Euros

- Saumon Fumé Maison par Mes Soins 250g : 12 Euros
- Saumon Fumé Maison par Mes Soins 500g : 20 Euros

- Magret de Canard Fumé Maison par Mes Soins 100g : 9 Euros
- Magret de Canard Fumé Maison par Mes Soins 250g : 16 Euros

Les Accompagnements :

❖ Confit d'oignons rouges :

- Pot de 100 grammes : 8 euros
- Pot de 250 grammes : 13 euros

❖ Chutney de pommes :

- Pot de 100 grammes : 8 euros
- Pot de 250 grammes : 13 euros

❖ Compotée de figues :

- Pot de 100 grammes : 9 euros
- Pot de 250 grammes : 18 euros



Les Fêtes de Fin D'Année Approchent

Préparez Vos Réceptions !!!

Je suis à votre disposition afin de vous proposer des Menus et vous Émerveiller afin de rendre vos Fêtes plus Belles.

Des Menus à Emporter

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'information.

Tél : 06-45-33-37-06

Mail : lessaveursdechristopher@gmail.com

Adresse : 4, Route de La Charrerie 45260 Chailly en Gâtinais