

Bon De Commande

Nom..... Prénom.....
Adresse.....
Tél :..... Date :

- *Trio de Mini Bouchées.....○
- *Saumon BÖMLO Fumé Maison.....○
- *Ballotin de foie gras d'Auvergne (Domaine de Limagne).....○
- *Gelée de vin rouge vanillée à la badiane 90g ou 200g.....○

Entrées :

- *Croustade d'écrevisses et ris de veau braisé, jus de coquillages crémé au Noilly Prat et flan de cresson.....○
- *Médaillon de foie gras d'Auvergne (Domaine de Limagne) poché à la sangria et son crèmeux, tranche de brioche Nanterre grillée (boulangerie Nivault) et chutney de pommes○

Plats :

- *Brochette de Saint-Jacques et lotte lardée, béarnaise crémeuse, timbale de riz basmati à l'encre de seiche et pita farcie aux épinard d'hiver.....○
- *Mijoté de chapon, tombée de pleurotes (Domaine Les Champioux), écrasé de vitelotte et crumble céréales, raviole végétale aux escargots○

Fromage :

accompagné de gelée de vin rouge vanillée à la badiane

*Quartier de brie à la truffe

Desserts :

- *Dôme choco rocher, cœur meringué, biscuit pistache, sauce anglaise.....○
- *Douceur poire-vanille-caramel, cœur coulant au caramel beurre salé, crème chiboust au poivre de Java, fond sablé au grué de cacao.....○



Au Fil Des Saisons

24 rue St vincent

03000 Neuzy

Menus des Fêtes A Emporter 2025

Réservation sur place, téléphone ou par mail

Au 09.73.28.33.56

Mail: aufildesaisons2022@icloud.com

Dates limites de réservation:

Réveillon de NOËL: jusqu'au dimanche 21 décembre

Réveillon 2025: jusqu'au dimanche 28 décembre

Menus Gourmands des fêtes

Formule 1 : Entrée + Plat + Dessert 38€

Formule 2 : Entrée + Plat + Fromage + Dessert 43€

Mise en bouche

-Trio de Mini Bouchées 5€ les 3 pièces

Tartelette de crabe, gelée de crustacés et crackers au parmesan
Mini cake saumon-poireaux et graines de lin
Roulé de foie gras et cranberries en wrap

Nos incontournables des fêtes

-Saumon BÖMLO fumé maison : 16,50€/300g

27,50€/500g

-Ballotin de foie gras d'Auvergne (Domaine de Limagne) : 30,00€/250g
60,00€/500g

Gelée de vin rouge vanillée à la badiane : 5,00€/90g
9,00€/200g

*Médaillon de foie gras poché à la sangria et son crémeux, tranche de brioche Nanterre grillée (boulangerie Nivault) et chutney de pommes.

OU

*Croustade d'écrevisses et ris de veau braisé, jus de coquillages crémé au Noilly Prat et flan de cresson.

PLATS

*Brochette de Saint-Jacques et lotte lardée, béarnaise crémeuse, timbale de riz basmati à l'encre de seiche et pita farcie aux épinards d'hiver.

OU

*Mijoté de chapon, tombée de pleurotes (Domaine Les Champioux), écrasé de vitelotte et crumble céréales, raviole végétale aux escargots.



FROMAGE

accompagné de gelée de vin rouge vanillée à la badiane

*Quartiers de brie à la truffe.

DESSERTS

*Dôme choco rocher, cœur meringué, biscuit pistache, sauce anglaise.

OU

*Douceur poire-vanille-caramel, cœur coulant au caramel beurre salé, crème chiboust au poivre de Java, fond sablé au quéré de cacao.