

TAXI GOURMAND – 24 au 31 décembre 2025

La carte 2025

(prix par personne, hors boisson, hors pain)

Assortiment de verrines et canapés apéritifs (15 pièces) - 10 €

Tartare et Tapenade de tomates, Tiramisu de jambon et spéculoos, Rillettes aux deux saumons, 2 Toasts de roquefort et tomate cerise, Houmous et gressins, Tzatziki aneth et concombre, Caviar d'artichaut et mozzarella, 2 roulés Jambon de Serrano et fromage ibérique, 2 Navettes briochée au mousson de canard, 2 Tortilla Chorizo, Persillé de bourgogne et capre à queue

Une mini cuillère inox est fournie par personne !

Redresser les verrines sur votre plat ou assiette et le tour est joué !



2 Entrées au choix - 13 €

Crème de Butternut (portion de 300 gr)

Belle escalope de Foie gras de canard sauté (pré-colorée)

Décor fourni : huile de basilic, sésame noir

Foie gras de canard et fleur de sel, chutney de figues

Gelée au Pineau des Charentes



2 Plats chauds au choix - 18 €

*Fricassée de Volaille Label Rouge
aux Morilles et vin Jaune du Jura*

Jarret d'agneau aux aromates

Les garnitures servies :

Tatin de légumes du sud

Mitonnée de Panais et pois, Racine de Lotus braisée

Mousseline de pomme de terre Vitelotte au beurre



Les Bûches Pâtisseries maison, vraiment maison...

(Le chef Laurent fabrique ses biscuits, crème au beurre, meringues et talonnettes en chocolat)

Bûche de Noël (sans alcool, sauf bûche Grand Marnier)

6 à 8 personnes : 25 €

12 à 14 personnes : 45 €

Parfums : Chocolat, Café, Praliné, Grand Marnier



*Les bûches maison
Par beurre*

Chocolats (production totale limitée à 50 kg)

Sachet 250 gr - Praliné chocolat lait amandes (fabrication maison) : 8 €

Sachet 250 gr - Palets Lait caramel (revente produit Cacao Barry) : 10 €

Ballotin 250 gr - Chocolat Noir ganache Menthe (fabrication maison) : 15 €

Ballotin 250 gr - Grand Marnier (fabrication maison) : 15 €

Le K'Do – Coffret velours 500 gr assorti Praliné, Lait caramel et Menthe 35 €



Visuel non contractuel : boîte verte,
bleu ou rouge suivant arrivage