

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2020-2021

APÉRITIF

PIÈCES A 1,50 €:

- ✓ BLINIS DE FOIE GRAS AU POIVRE ROSE
- ✓ MINI BURGER DE SAUMON AU CITRON VERT
- ✓ CROUSTILLANT DE ROUGETS À LA CARTHAME
- ✓ BROCHETTES DE CHAPON AU SATAY
- ✓ PRESSÉ DE PINTADEAU AU FOIE GRAS
- ✓ MOUSSELINE DE CÈPES AU LARD
- ✓ RICOTTA ET OEUF DE CAILLE MOLLET
- ✓ GAMBAS SAUVAGES ET CRÈME DE FENOUIL
- ✓ PANNEQUETS AUX DEUX SAUMONS A L'ANETH

PIÈCES A 2,00 €:

- ✓ BLINIS DE FOIE GRAS AU POIVRE ROSE
- ✓ MÂCHE ET LANGOUSTINES BRETONNES
- ✓ ÉMINCÉ DE ST JACQUES ET TRUFFES NOIRES
- ✓ BONBON DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUES
- ✓ VERRINE DE HOMARD ET JAMBON SERRANO
- ✓ HÛÎTRE NORMANDE ET MOUSSE DE CHAMPAGNE

ENTRÉES:

- ✓ TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD : 100 €/KG (60 GR LA PORTION)
- ✓ TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE : 200 €/KG (60 GR LA PORTION)
- ✓ SAUMON IRLANDAIS FUMÉ : 60 €/KG (60 GR LA PORTION)
- ✓ SAUMON IRLANDAIS MARINÉ AUX HERBES : 60 €/KG (60 GR LA PORTION)

ENTRÉES A 10,00 €:

- ✓ MOUSSELINE DE SAUMON FUMÉ ET BRUNOISE DE LÉGUMES
- ✓ INVOLTI DE GAMBAS SAUVAGES AU COMBAWA
- ✓ MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY DE FIGUES
- ✓ PRESSÉ DE FOIE GRAS ET CANARD DE CHALLANS CONFIT
- ✓ VOL AU VENT DE POULET ET SOUS BOIS (A RÉCHAUFFER)
- ✓ COCOTTE DE ST JACQUES NORMANDES ET POIREAUX CONFITS (A RÉCHAUFFER)

ENTRÉES A 14,00 €:

- ✓ MÂCHE ET LANGOUSTINES BRETONNES AUX AGRÛMES
- ✓ MARBRÉ DE FOIE GRAS AUX POMMES « REINETTES »
- ✓ SAUMON IRLANDAIS MARINÉ AUX HERBES ET DOUCES ÉPICES
- ✓ DARIOLE DE HOMARD EN TARTARE ET CRÈME D'ANETH
- ✓ TATIN DE SAUMON IRLANDAIS FUMÉ ET CAVIAR D'AUBERGINES
- ✓ CARPACCIO DE ST JACQUES NORMANDES ET TRUFFES NOIRES

JEROME GASTRONOMIE

34, Rue de la Tranchée

37420 AVOINE

Téléphone: 06.50.49.43.26

jeromegastronomie@yahoo.com

<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

POISSONS: 14 €

- ✓ ALOSE DE VIENNE AU LARD ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS
- ✓ DOS DE CABILLAUD RÔTI, CONFIT DE LÉGUMES OUBLIÉS
 - ✓ NAVARIN DE ST JACQUES NORMANDES FAÇON THAÏ
- ✓ PAVÉ DE SANDRE DE LOIRE SUR PEAU, ÉMULSION DE CHAMPAGNE

VIANDES: 16 €

- ✓ DÉSOSSÉ DE CAILLES DE RACAN AUX RAISINS ET ÉCHALOTES CONFITES
 - ✓ PANNEQUET DE CHAPON FERMIER, DUCHESSE DE PANAIS
 - ✓ PARMENTIER TRUFFÉ DE CANARDS CONFITS
 - ✓ SOT L'Y LAISSE DE PINTADEAU AUX MORILLES

DESSERTS: 4 €

- ✓ BLACK FOREST : (GÉNOISE CHOCOLAT, MOUSSELINE AUX GRIOTTES, MOUSSELINE CHOCOLAT NOIR)
 - ✓ DOUCEUR DE FRAMBOISES AUX PISTACHES
- ✓ DACQUOISE AMANDES-NOISETTES AU CAMEL DE BEURRE SALÉ
- ✓ FONDANT DE PRASLINÉ ET CRÈME BRÛLÉE DE VANILLE BOURBON

CONDITIONS:

- ✓ TARIFS VALABLES DU 15 DÉCEMBRE 2020 AU 15 JANVIER 2021
- ✓ LES COMMANDES SONT A RETIRER A MON ATELIER : 34, RUE DE LA TRANCHÉE 37420 AVOINE
 - ✓ COMMANDE MINIMUM DE 4 PORTIONS POUR CHAQUE ITEM
 - ✓ POSSIBILITÉ DE LIVRAISON, DEVIS SUR DEMANDE

NOTRE ENGAGEMENT

LA PRÉPARATION DES PLATS EST EXCLUSIVEMENT BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, SÉLECTIONNÉS CHEZ DES PRODUCTEURS LOCAUX OU FRANÇAIS PRATIQUANT LA CULTURE RAISONNÉE OU BIOLOGIQUE.

JEROME GASTRONOMIE
Cours de Cuisine
Gastronomie à Domicile
Atelier de Recherche Culinaire
Consultant International Free-Lance
34, Rue de la Tranchée
37420 AVOINE
Téléphone:06.50.49.43.26
jeromegastronomie@yahoo.com
<https://jeromegastronomie.eatbu.com>