

Les CapuCines vous présentent

SA création à emporter pour

Le 24 et 25 décembre

Le 31 décembre et le 01 janvier

Le marbré de saumon label rouge
condiment de mangue,
lentilles noires de Normandie
et algues marines

Les noix de saint-jacques de Baie de Seine dorées,
patate douce grillée au feu de bois,
bouillon des bardes
au yuzu frais et sureau

La volaille de Bresse farcie de foie gras,
champignons de forêt, truffe mélanosporum,
beaux légumes d'hiver

Finger au chocolat grand cru d'Ethiopie,
pur vanille de Madagascar,
praliné pécan et confit d'orange

Prix du menu (4 plats) : 45 € par pers.

Les quantités seront limitées. Certains contenants seront consignés.

Réservation à : brasserielescapucines@orange.fr ou au 06.81.84.33.54

- Commande à passer pour le 24/12 et le 25/12 : au plus tard le 21/12
Retrait à partir du 24 décembre de 10 h00 à 16 h00
- Commande à passer pour le 31/12 et le 01/01 : au plus tard le 28/12
Retrait à partir du 31 décembre de 10h00 à 16h00

Les CapuCines vous présentent

SES créations à emporter

pour le 24 et 25 décembre & pour le 31 décembre et 01 janvier

Foie gras au naturel : 16 € les 100 g (ballotin de 250 g ou 500 g)

Foie gras aux algues marines : 16 € les 100 g (ballotin de 250 g ou 500 g)

Foie gras et anguille fumée : 20 € les 100 g (ballotin de 250 g ou 500 g)

Le marbré de saumon label rouge,
condiment de mangue, lentilles noires de Normandie et algues marines : 12 € la part

Notre pâté en croûte « Richelieu »
(truffe mélanosporum-foie gras-chanterelles), crème de cornichon : 10 € la part

Les ravioles de langoustine, noisette-citron et bouillon acidulé : 12 € la part

La poularde de Bresse confite et farcie
de châtaigne, truffe mélanosporum, beaux légumes d'hiver : 20 € la part

Les saint-jacques de Baie de Seine grillées,
yuzu frais sur un risotto crémeux de parmesan : 20 € la part

Les bûches (pour 4 personnes) : 20 € la bûche

- La casse-noisette : crémeux de chocolat lacté grand cru Kayanbè, brownie chocolat, noisette du jardin torréfiée
- Le parfum d'Orient : crémeux de citron frais, yuzu, mousse ivoire, praliné pistache, financier yuzu

Le finger au chocolat grand cru d'Ethiopie,
pur vanille de Madagascar, praliné pécan et confit d'orange : 5 € la part

La truffe noire mélanosporum à la pièce (environ 20 g) : 20 € les 10 g

Les quantités seront limitées. Certains contenants seront consignés.

Réservation à : brasserielescapucines@orange.fr ou au 06.81.84.33.54

Commande à passer pour le 24/12 et le 25/12 : au plus tard le 21/12
Retrait à partir du 24 décembre de 10 h00 à 16 h00

Commande à passer pour le 31/12 et le 01/01 : au plus tard le 28/12
Retrait à partir du 31 décembre de 10h00 à 16h00