



Carte Repas de Fêtes



Plateaux cocktails 30 pièces chaudes	57 € TTC
Mini burger Rossini, Allumette parmesan, gougère truffée, tartelette homard	
Plateaux cocktails 30 pièces	60 € TTC
Macaron foie gras, sablé homard et parmesan, saumon et mandarine, millefeuille de foie gras brioché et sa figue, effiloché de Pata Negra et son beurre fermier	
Saumon Gravlax aneth et moutarde de Reims	33 € /Kg
Saumon fumé (tranché main)	79 € /kg
Pâté en croûte façon Vendôme	38 € /kg
Veau de l'Aveyron, volaille du Gâtinais, foie gras et truffe	
Marbré de foie gras de canard	125 € /kg
Chapon fermier rôti, farci au foie gras	120 € / 8 pers
Pressé de pommes de terre à la truffe et petits légumes de saison	
Dinde fermière rôtie farcie au foie gras	125 € / 8 pers
Pressé de pommes de terre à la truffe et petits légumes de saison	



Menu Prestige 49 € /pers



- ✓ **1/2 langouste fraîche** à l'impérial ou **Cœur de ris de veau** aux champignons
- ✓ **Fricassée de volaille de Bresse** sauce Albufera, pressé de pommes de terre gratiné au Comté et petits légumes de saison ou **Dorade Royale** au Beurre Blanc pommes paillassons à la truffe et petits légumes de saison
- ✓ **Bûche Chocolat Tonka** ou **Bûche Pomme pain d'épice** ou **Délice exotique**

Menu Royal 59 € /pers

- ✓ **1/2 homard breton** à la truffe ou **Marbré de foie gras**
- ✓ **Aiguillettes de Saint Pierre** sauce Champagne aux herbes, risotto à la truffe ou **Filet de Bœuf de l'Aubrac** sauce Cognac, pressé de pommes de terre à la truffe et petits légumes de saison
- ✓ **Bûche Fruits rouges** ou **Bûche trois chocolats** ou **Craquelin chocolat noisettes**

Commandes impératives avant

le 17 Décembre, retrait des commandes le 24 Décembre

le 23 Décembre, retrait des commandes le 30 Décembre

Livraison possible : nous consulter pour le tarif



06 75 81 75 73

commande@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr