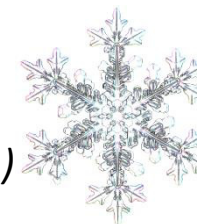


Proposition de menu pour le service traiteur de L'Axel pour le 24 et 31 décembre 2017 (A commander avant le 20 décembre)

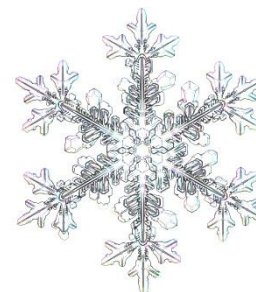


Foie gras 150€/kg

- 500g (4/6 personnes) 75€
- 800g (6/8 personnes) 120€

Caviar Oscière

La boîte de 30g/60€



Saumon fumé 90€/kg

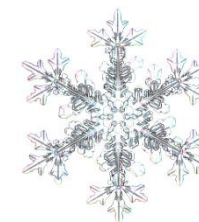
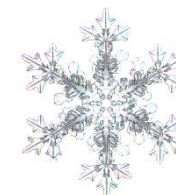
- 500g (4/6 personnes) 45€
- 800g (6/8 personnes) 70€

Assiette de jambon Pata Negra

- 100g / 28€

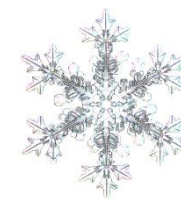
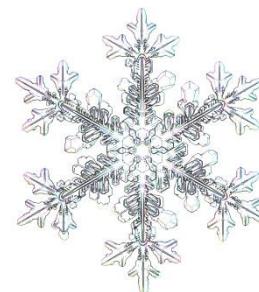
Les 6 pièces pour l'apéritif 10€/personne

- Gougère à la crème de béchamel et lard fumé
- Verrine de tartare de thon, sésame et vinaigrette au shiso
- Croque-monsieur au comté et parfum de truffe
- Gresinis de jambon Pata negra
- Brochette de gambas aux agrumes
- Toast et sa mousse de foie gras



Les entrées

- 6 huîtres Gillardeau n°3, échalotes et vinaigrette au yuzu 20€/pers
- Pressé de foie gras maison au hadock fumé associé à la pomme granny smith, condiment de betterave 20€/pers
- Saumon fumé par nos soins et sa crème de citron vert 18€/pers
- Carpaccio de Saint-Jacques sur rémoulade topinambour au tourteau et caviar 25€/pers



Les plats

- Ballottine de volaille farcie d'une duxelles de champignons, sauce truffée et poêlée de mini légumes et cerfeuil tubéreux 30€/pers
(*Livrée en cocotte prêt à être réchauffer*)
- Gibier en cocotte, sauce aux airelles, compotée d'oignons et marrons et écrasé de pomme de terre maison 35€/pers
(*Livré en cocotte prêt à être réchauffer*)
- Homard entier cuit dans son jus safrané accompagné de légumes de saison, panais et salsifis. 40€/pers
(*Livré en cocotte prêt à être réchauffer*)

