



FINE BOUCHE
Culinary concepts

CARTE DES FÊTES

CARTE DES FÊTES

Le compte à rebours le plus attendu de l'année est enfin lancé !
Pour vos fêtes de fin d'année, nous vous proposons de mettre un peu de féerie
dans votre assiette de l'apéritif au dessert

MISE EN BOUCHE

Navettes de volaille au curry (6 pcs) 18€

Huîtres en gelée de muscat (6 pcs) 20€

Noix de Saint-Jacques entre vanille et cardamome, douceur de céleri (6 pcs) 24€

À PARTAGER

Velouté de potimarron, fricassée de champignons aux châtaignes (1,5L) 29€

Saumon mariné aneth-citron vert, condiment au raifort (300g) 29€

Tourte de volaille truffée (6/8 pers) 75€

ENTREES

Brioche de lieu noir, bisque de crustacés, fondue de poireaux 19€

Raviole de saumon, crème aux fines herbes et œufs de poissons 22€

PLATS

Dos de Cabillaud à la mandarine, douceur de carotte agrume-gingembre 24€

Pièce de veau rôtie, légumes glacés au miso, jus au thé fumé 28€

FROMAGES À PARTAGER

Brousse de brebis entre sarrasin et miel 9€

Camembert de bufflone truffé 11€

BÛCHES : 8/10 pers - 54€

Chocolat : mousse chocolat, praliné feuilletine, génoise vanille

Exotique : mousse coco, mousse passion, dacquoise, dès de mangue

Mandarine-Caramel : mousse mandarine et cheesecake, biscuit crumble, caramel

Commandes possibles en livraison du 22 au 31 décembre

fineboucheconcepts@gmail.com - 06.16.69.49.27

WWW.MAXIMEKOZLITINE.COM