



Bienvenue chez vous

CHEF À DOMICILE

" Gourmet "

Le tartare de boeuf , crème de foie
chuteney de champignons des bois

•

Le filet de rouget barbet
beurre monté au thé vert

•

La poitrine de pintadeau rôtie
orange et poivre du Tibet et légumes de saison

•

La crème de citron , chantilly et spéculoos

Ce menu au prix de 35€, service (du menu) et vaisselle compris.

*Option mises en bouche (4) : 4€ par personne

*Option plateau de fromages de la région : 5€ par personne

*Option forfait vins pendant le repas 12€

*toutes prestations du personnel en dehors du service du menu
vous seront facturées 12€ de l'heure par membre de personnel présent

*Le paiement ce fait au départ de notre équipe le jour même