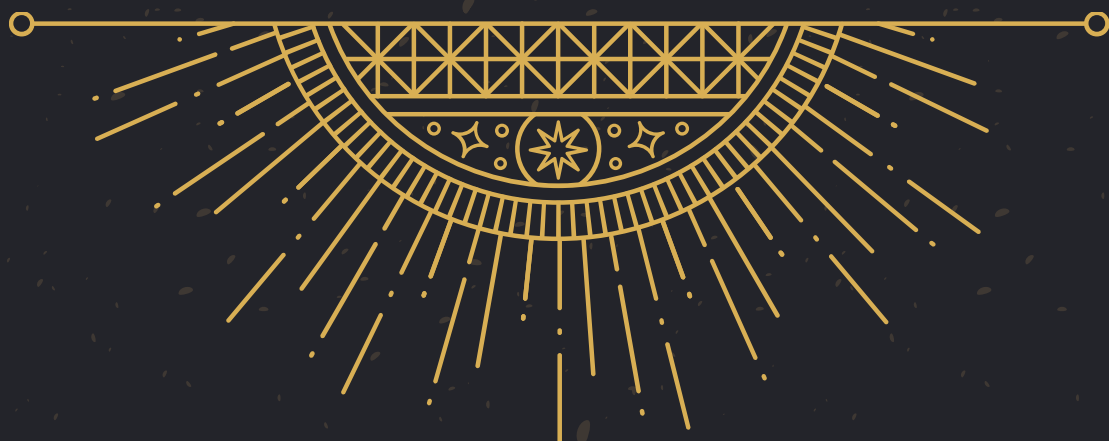




CATERING GOBERT

# NOEL & ST. SYLVESTRE



# AMUSES

Couscous aux perles / légumes / épices marocaines	€ 3,25/pièce
Carpaccio de bœuf / parmesan	€ 3,45/pièce
Assortiment macarons / truffe / foie gras	€ 2,45/pièce
Jambon pata negra / crème de ciboulette	€ 3,45/pièce
Mini brioche / foie gras / figues	€ 5,50/pièce
Tartare / coquilles st jacques / mousse aux herbes	€ 5,65/pièce
Tartare de saumon / vinaigrette de pommes	€ 5,25/pièce
Tartare Charolais (bœuf) / crème wasabi / radis	€ 5,45/pièce
Bâton de bambou / scampi / tomate séchée	€ 2,50/pers.
Fregola / scampi / légumes en brunoise	€ 4,95/pers.
Pulled chicken / fregola / oignon de printemps / teriyaki	€ 4,95/pers.
Fettuccine / truffe / roquette	€ 4,95/pers.
Fettuccine / scampi / pesto rouge	€ 4,95/pers.
Bisque de crevettes / basilique espuma	€ 2,95 /pers.
Velouté de tomate	€ 2,25/pers.

# NOEL

€ 44 , -

Mini coquilles marinées / fregola di sarda /  
épices marocaines

OU

Saumon mariné / curry vert panna cotta  
mesclun

---

Cabillaud poêlée / teriyaki couscous aux perles  
risotto / champignons sauvages

OU

Ragoût de cerf / crème de panais /  
champignons / carotte

---

Buche / chocolat au lait et chocolat noir /  
noisette / génoise

OU

Jingle Ball / mousse mascarpone / crémeux  
mandarine / croquant à l'orange

# ST. SYLVESTRE

€ 54 , -

Tartare de veau / crème d'avocat / quinoa  
soufflé

OU

Jambon de mangalica / croustillant au fromage  
/ manchego / figue

---

Loup de mer / crème de carotte et patate  
douce / sauce de safran et curcuma /  
crumble de chorizo

OU

Poule faisane / chou vert / champignon de hêtre  
/ risotto de chou-fleur et truffes

---

Poire Caramel / sablé bruton / crémeux poir /  
mousse caramel / mélange de noix

OU

Bar Chocolat / biscuit noisette / mousse  
praliné / crémeux chocolat / quenelle exotique