CATERING

Gobert

Amuses

Foie gras / gelée de coings / brioche	€ 6,95 / pièce
Assortiment de macarons / truffe / foie gras	€ 3,45 / pièce
Vitello tonnato / « déstructuré »	€ 5,95 / pièce
Burrata / tomate / jambon mangalica / pain plat	€ 4,95 / pièce
Tartare de Saint-Jacques / mousse aux herbes fraîches	€ 6,95 / pièce
Poulet / truffe / parmesan	€ 5,45 / pièce
Gambas épicées / curry rouge	€ 6,95 / pers.
Croque / comté / iberico / gremolata	€ 3,95 / pièce
Fettuccine / pesto rouge / lard	€ 5,25 / pers.
Bisque de crevettes	€ 4,95 / pers.

CATERING

Gobert

Desserts

Desserts de Noël

Bûche — € 8,50 / pièce
crème au chocolat noir et au chocolat au lait / ganache

Biscuit à la framboise — € 8,50 / pièce
mousse au chocolat blanc / namelaka au yaourt

Desserts du Réveillon

Biscuit à la framboise — € 8,95 / pièce
mousse au champagne / vanille / chocolat blanc

Biscuit au chocolat — € 8,50 / pièce
mousse au caramel / chocolat au lait

CATERING

Gobert

Menu de Noël

€ 65 / pers.

Entrée

Burrata / tomate / jambon mangalica / pain plat

OU

Tartare de tomates / crevettes décortiquées à la main

Plat principal

Vol-au-vent de faisan / crème de céleri-rave

OU

Bar / couscous perlé / velouté au vin blanc / pommes de terre confites

Dessert

Bûche / crème au chocolat noir et au chocolat au lait / ganache

OU

Biscuit à la framboise / mousse au chocolat blanc / namelaka au yaourt

CATERING

Gobert

Menu du Réveillon

€ 69 / pers.

Entrée

Risotto à la tomate / scampi / basilic

OU

Foie gras / gelée de coings / brioche

Plat principal

Poulette de faisan / chicons au lard / patate douce

OU

Cabillaud / pois mange-tout / sauce au champagne /
purée de petits pois à la menthe

Dessert

Biscuit à la framboise / mousse au champagne / vanille /
chocolat blanc

OU

Biscuit au chocolat / mousse au caramel / chocolat au lait