

Conditions de réservation

Dans le but de vous réaliser un repas de qualité,
nous vous demandons de passer commande :

Pour le réveillon de Noël :

Date limite le mardi 17 décembre 2024

Pour le réveillon du Nouvel An :

Date limite le lundi 23 décembre 2024

Ne sont pas compris : service, boissons, pain, location de nappage et
vaisselle, chaise, table...

Les plats proposés ne sont réalisables que sous réserve d'en être
approvisionné. Il se peut que nos fournisseurs soient en rupture pour des
raisons de qualité insuffisante. Nous vous demandons votre
compréhension si cela en était le cas cette année.

Réalisation : Egami Creation



Menus des fêtes Noël et Nouvel An



Pour passer vos commandes :

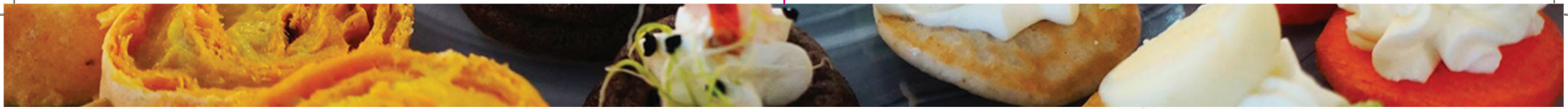
116 Place des Martyrs de la Résistance - 76100 Rouen

Tél : 02 35 72 68 57

ou par mail :

thierry@leccourtceptions.fr





Navette à l'encre de seiche, mousse au yuzu et homard,
sablé parmesan, œuf brouillé et jambon Serrano
tartelette à la purée de panais et magret de canard fumé

Cocktail 6 pièces

Pince de grison et crème de câpres,
carotte fondante et crème de petit pois,
pain de mie Saint-Jacques et mousse citron

◆— Menu **Melchior** —◆

ENTRÉES

Saumon gravelax à l'aneth

Ou

Cassolette de boudin blanc forestière
et camembert normand

PLATS

Moelleux de dinde farcie aux champignons

Ou

Pavé de cabillaud, brisure de pain d'épices
et sauce agrumes

DESSERTS

Boule de Noël chocolat blanc et fruits exotiques

Ou

Rocher caramel et praliné

Prix sans cocktail : 31.00 € (TTC)

Prix avec cocktail : 37.00 € (TTC)

◆— Menu **Gaspard** —◆

ENTRÉES

Foie gras maison et pain d'épices

Ou

Cassolette de Saint-Jacques, sauce crustacés
et brunoise de légumes

PLATS

Pavé de biche sauce de nos sous-bois

Ou

Filet de dorade coulis mangue passion

DESSERTS

Finger chocolat noir, caramel pécan

Ou

Dôme citron pistache

Prix sans cocktail : 36.00 € (TTC)

Prix avec cocktail : 42.00 € (TTC)

2 garnitures au choix :

Fondant de pommes de terre coulant à la truffe ou risotto au chorizo
ET

Disque radis bleu, purée de panais et éclats de pistache ou flan de champignons et patates douces

◆— Menu **Balthazar** —◆

ENTRÉES

Duo de foie gras :

En escalope snackée

En raviole sauce framboise

Ou

Flan de homard à la fève de Tonka

Bisque de langoustine et gambas rôtie

PLATS

Souris d'agneau au thym et jus d'agneau

Ou

Filet de Saint-Pierre à la vanille

DESSERTS

Dôme royal au chocolat

Ou

Dôme framboise

Prix sans cocktail : 48.00 € (TTC)

Prix avec cocktail : 55.00 € (TTC)