Anthony COSNIER
CUISINE

Menus de Fêtes à emporter

Menu tout compris

Mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert : 40 €

Plat seul : 25 €

Réservations

pour Noël :
le 18 décembre au plus tard

pour le Nouvel An :
le 24 décembre au plus tard

Vous faites aussi travailler mes partenaires :

Gilles GUILLARD : producteur de pommes bio à Gaël
Les Compagnons de la Lande : élevage de cerfs à Boisgervilly
Saint Jean Brelevay (56) : producteur de foie gras

Anthony Cosnier • Traiteur • Chef à domicile

Le Chénot - SAINT-MÉEN-LE-GRAND
Tél. 06 30 04 26 42 Mail : ac.cuisine@yahoo.com

Mise en bouche

Verrines de Foie gras,
compotée de pommes et crumble de pain d'épice

Entrées

Triskell de fin d'année
(Foie gras sur pain d'épice, saumon gravlax sur blinis, St Jacques en carpaccio)
ou
Corolle de St Pierre à la bisque de homard et son risotto au parmesan

Plats

Tournedos de Daguet ou de Bœuf, sauce grand veneur.
Gratin aux Cèpes et sa Poire pochée
ou
Caille crapaudine et sa farce de Pomme et Foie Gras
Gratin aux Cèpes et Fagot d'asperges
ou
Papillotte de la Mer et son pistil de crocus et Écrasé de Célerie rave,
Pomme de terre aux Pommes (Saumon, St Jacques Lieu noir)

Fromage

Aumonière de Roquefort, Poire et sa Roquette

Desserts

Bûche Passion (biscuit aux amandes, crème de passion)
ou
Succès au Chocolat (feuillantine noisette, ganache chocolat)

ROUDENNGRAFIK | ST MEEN LE GRAND 02 99 75 60 36

Produits locaux, frais et de saison