

Menu Noël

2023



AJ Private Chef vous propose un menu de Noël d'exception.

Retrouvez des pièces cocktails, des pièces lunch, des verrines, des mini plats chauds en cocotte afin d'élaborer vous même votre menu selon vos envies.

Nous vous proposons également nos différents poissons et notre foie gras maison.

Et sans oublier nos bûches salées revisitées par le Chef !



Menu Noël

2023

Plateau cocktails

24 PCS - 38€ TTC
pour 4 pers

- Cannelé Grand Marnier et foie gras
- Tarama piment d'espelette et saumon
- Pétoncle yuzu et poireau grillé
- Pomme caramélisée chèvre et magret fumé
- Poire au vin rouge et fourme d'Ambert
- Mille feuilles de foie gras

Plateau cocktails chauds

24 PCS - 35€ TTC
pour 6 pers

- Bouchon comté, raclette et grison
- Croustillant de canard
- Quiche saumon
- Quiche pancetta

Plateau lunches

16 PCS - 32€ TTC
pour 4 pers

- Croustade crémeux de langoustine écrevisse oeuf de hareng
- Chaud froid de volaille à la truffe
- Tatin tomate filet de rouget
- Croustade oeuf norvégien

Menu Noël

2023

Plateau lunches chauds

16 PCS - 34€ TTC
pour 4 pers

- Vol au vent, ris de veau aux morilles
- Ballotine de volaille tartufata
- Sablé boudin noir et sa St Jacques rôtie
- Moelleux aux cèpes

Plateau de verrines

16 PCS - 32€ TTC
pour 4 pers

- Potimarron, girolles et éclats de châtaigne
- Oeuf brouillé tartufata
- Panais, magret fumé et noisette
- Cappuccino de tartare de saumon et mousse de betterave

Mini plats chauds

- Ris de veau - morilles, duo de panais et son jus de veau : 18€
- Parmentier de canard et foie gras : 16€
- St Jacques - mousseline de potimarron rôti, girolles, châtaignes : 16€
- La marinière - lotte, St Jacques, écrevisse, moule, encornet, fondue de poireaux et velouté de langoustine : 18€

*environ 200g - 250g par cocotte, prix cocotte en grès compris
prix TTC

Menu Noël

2023

Saumon gravlax

- Nature : 500 g - 30€ TTC
- Nature : 1 kg - 60€ TTC

Saumon gravlax à l'aneth

- Aneth : 500 g - 35€ TTC
- Aneth : 1 kg - 65€ TTC

Saumon gravlax à la betterave

- Betterave : 500 g - 35€ TTC
- Betterave : 1 kg - 65€ TTC

Saumon fumé

- 500 g - 35€ TTC
- 1 kg - 65€ TTC

Menu Noël

2023

Saumon façon hareng

- 500 g - 35€ TTC
- 1 kg - 65€ TTC

Thon rouge fumé

- 250 g - 25€ TTC
- 500 g - 40€ TTC

Terrine de foie gras mi-cuit

- 250 g - 40€ TTC
- 500 g - 70€ TTC

Menu Noël

2023

Bûche duo de saumon

Saumon gravlax à la betterave et saumon poché à basse température.

Gelée de citronnelle, salicorne fraîche et brunoise de légumes sur un pain aux céréales.

Minimum pour 6 personnes

8,50€ TTC par personne (100g)



Menu Noël

2023

Bûche saumon et piquillos

Farce fine de poisson (merlan) et petits légumes avec un insère de saumon cuit à basse température. Sur un pain à la tomate et recouvert d'un glaçage jus de piquillos .

Minimum pour 6 personnes

8,50€ TTC par personne (100g)



Menu Noël

2023

Bûche de homard entier

Farce fine de saumon aux œufs de hareng avec son homard entier sur un pain noir et recouvert d'un glaçage velouté de langoustine.

Environ 200g + le homard entier

45€ TTC pour deux personnes



Menu Noël

2023

Commandes

Les commandes se font directement via le site internet, votre commande est validée à réception de votre acompte .

Nous vous remercions de passer vos commandes avant le 15 décembre 2023.

Toutes les commandes seront à récupérer directement au laboratoire le dimanche 24 décembre avant 12H.

Adresse du laboratoire:
24 Rue du Rocher, Houilles 78800
Tel : 07.87.25.60.51

