

# Menu de l'été 2022

## Pour l'apéritif

### PLATEAU COCKTAIL DE VERRINES

16 PCS - 30€ TTC

Verrine de potimarron, girolles et éclats de châtaignes

Verrine d'œufs brouillés tartufata

Verrine de Panais, magret fumé et noisette

Verrine de capuccino de tartare de saumon et mousse de betterave

### PLATEAU DE PIECES COCKTAILS

24 PCS - 38€ TTC

Mille-feuille de gâteau miel, foie gras, griotte et pomme Granny

Croustade veloutée de langoustine et Saint Jacques

Croustade Magret Poêlé aux épices, mousse de griotte

Dôme coco, gambas sautées sur riz noir

Croustade de mousseline de poisson, œuf de Hareng

### PLATEAUX PIECES CHAUDES

24 PCS - 35€ TTC

Mini quiche pancetta

Mini quiche saumon

Feuilleté de chistorra

Bouchon de moelleux aux cèpes



## *Les entrées*

Marbré de foie gras de canard mi cuit, poire pochée aux saveurs d'un vin chaud, Crumble de gâteau miel et son caramel de vin rouge	15€ TTC
Vol au vent traditionnel aux ris de veau, volaille fermière, Poêlée de champignons et truffe	16€ TTC
Noix de Saint Jacques aux girolles et son risotto crémeux, jus de langoustine	18€ TTC

## *Les plats*

Filet de veau grillé aux BBQ, Poêlée de légumes de saison, sauce aux morilles, (Fèves, panais, choux fleur violet, topinambour)	22€ TTC
Magret de canard laqué à l'orange Mousseline de patate douce, orange confite, jus laqué	18€ TTC
Tournedos de lotte au Guanciale et girolles, duo de panais	25€ TTC

*Aucun changement ne pourra être apporté sur les plateaux apéritifs, menus et accompagnements  
Merci de votre compréhension*

*Pour passer commande, contacter le 07 87 25 60 51 ou par mail  
ajprivatechef@gmail.com ou directement via le site internet [www.ajprivatechef.fr](http://www.ajprivatechef.fr)*

*Date limite pour passer commande samedi 17 décembre 2022 pour Noël et samedi 24 décembre 2022 pour le Jour de l'an. Vos commandes sont à retirer avant 16h30 au laboratoire 24 rue du Rocher, 78800 Houilles.*