

Menu Noël 2024



Menu Noël 2024

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



Vous y retrouverez des pièces cocktails, des verrines, des pièces lunches, des mini plats chauds en cocotte et pleins d'autres surprises à découvrir dans ce book.

Vous pourrez aussi découvrir les bûches salées revisitées par le Chef ainsi que nos poissons et foie gras.

Concoctez vous même le menu de vos rêves pour passer de belles fêtes de Noël !



Menu Noël 2024

Plateau Cocktails

24 pcs - 41€ 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 - 37€ TTC

Pour 6 pers

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

Plateau Lunchs

16 pcs - 35€ TTC

Pour 4 pers

- Croustade crémeux de langoustine, écrevisse et œufs de hareng
- Chaud froid de volaille à la truffe
- Tatin de tomate filet de rouget
- Croustade œuf norvégien

Menu Noël 2024

Plateau Lunchs chauds

16 pcs - 37€ 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 - 35€ TTC

Pour 6 pers

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

Mini Plats chauds

- Ris de veau aux 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, écrevisses, moules, encornets, fondue de poireaux et velouté de langoustine 18€

Menu Noël 2024

Saumon Gravlax

- Nature : 500 g 38€ TTC
- Nature : 1 kg 66€ TTC

Saumon Gravlax à l'aneth

- Aneth : 500 g 38€ TTC
- Aneth : 1 kg 71€ TTC

Saumon Gravlax à la betterave

- Betterave : 500 g 38€ TTC
- Betterave : 1 kg 71€ TTC

Saumon fumé

- Fumé : 500 g 38€ TTC
- Fumé : 1 kg 71€ TTC



Saumon façon hareng

- 500 g 38€ TTC
- 1 kg 71€ TTC

Fhon rouge fumé

- 250 g 27€ TTC
- 500 g 44€ TTC

Ferrine de foie gras mi-cuit

- 250 g 44€ TTC
- 500 g 75€ TTC



Menu Noël 2024

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 6 personnes

9€ TTC par personnes (100g)



Menu Noël 2024

Bûche saumon et piquillos

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

Minimum 6 personnes

9€ TTC par personne (100g)



Menu Noël 2024

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 2024.

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

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

