



Offres fêtes de fin d'année

Pour le réveillon du 24 décembre
2022



Tranches de Plaisir SAS



**OUVERTURE exceptionnelle de notre boutique à
Saint Pierre de Chandieu : au 144 Route d'Heyrieux à
Saint-Pierre de Chandieu - 69780**

Le samedi 24 décembre de 9h à 12h00 pour
venir enlever vos commandes.

Passez vos commandes pour les fêtes de Noel parmi
les produits ci-dessous.

Tranches de plaisir propose tout le mois de décembre, des
produits festifs dès 2 personnes.

Sur commande uniquement.

➤ Les Tarifs ci-dessous sont en TTC (toute taxe comprise)

ENTREES froides /

- Le Foie gras du chef fait maison en terrine « au torchon » : 500 gr ou 250 gr – 2 terrines au choix :
- Terrine de foie gras classique
- Terrine de foie gras aux morilles

Jusqu'à épuisement du stock

Produit français





Saumon gravelax – mariné 48h à l’aneth et 5 baies

Le gravlax est un filet de saumon cru mariné dans une croute de gros sel, de sucre, de fines herbes traditionnellement de l’aneth et du persil, baies de rose et la touche secrète du chef pour faire la différence et son savoir-faire.



- Le tartare de daurade royale à l’aneth et poivre timut

Mariné aux aromates, assemblé & présenté sur un lit d’algues vertes (spaghettis & laitue de mer, wakamé) aromatisé au confit de citron pour une entrée toute en légèreté et gouteuse



PLAT MIJOTE - viande

Haut de cuisse de chapon désossé au jus de truffe & son écrasé de pommes de terre – flan de légumes d’antan



PLAT MIJOTE – poisson /

- Filet de lotte sauce champenoise, pleurotes en persillade risotto & flan de légumes d’antan



DESSERTS /

BUCHES pâtisseries artisanales /_à partir de 6 personnes

Des buches fines & « aérienne » à la mousseline !! des buches délicieusement légères !!



- **La châtaigneraie : mousse chocolat & mousse marron, éclats de marrons**
- **La trio de chocolat : chocolat blanc, lait et chocolat noir**
- **La duo de mousse passion - framboise**

COCKAIL APERITIF CHAUD – à réchauffer



Plateau de 15 minis burgers :

- Classique : steak de bœuf au cheddar : 39,90€
- Rossini : steak de bœuf et foie gras : 49,90€



Buffet cocktail de fin d'année –

24,40 HT

• **9 Pièces salées /**

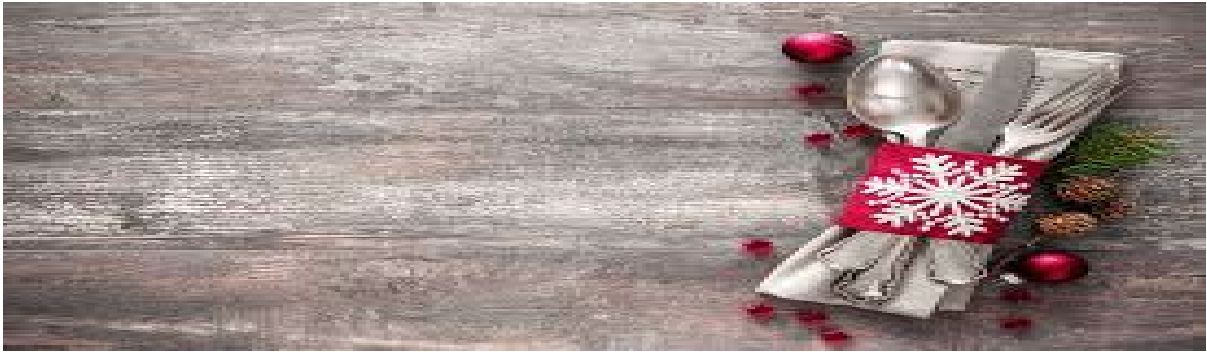
- Bille de foie gras passion au piment d'Espelette OU cuillère foie gras- poire – éclats d'amandes
- Pain bao au saumon fumé fromage frais ail & fines herbes, œuf de lumps
- Tartare de daurade royale – citron & poivre timut OU saumon fumé à l'aneth sur mousseline de fromage frais au sel de Guérande- œuf de truites
- Verrine de rouget & mousseline de patate douce- ciboulette & tomate confite
- Caillette cuite aux herbes de Provence sur son lit de gelée
- Mousseline duo pomme de terre & panais au poulet saveur truffe
- Crème de courgette & ile flottante – tuile emmental-parmesan
- Mini buns bœuf séché & mousse de foie gras – crudités
- Mini brochette œuf de caille & légumes confits

3 Pièces sucrées/

- Mini Sphère vanille pamplemousse sur coulis de fruits rouge
- Tartelette tiramisu- chocolat – poire
- Crème mascarpone au citron & meringue – zestes d'agrumes OU cuillère tout chocolat & mousse coco- chocolat & praline

Autres options modulables :

- Mini kebab à l'oriental
- Mini macaron chèvre-thym
- Panier pomme de terre- crème d'aubergine & tartare st jacques au citron



- **Notre menu des fêtes - Dès 2 personnes**



Saumon gravlax, blinis, citron et petit beurre sur lit de gelée aromatisée

Ou médaillon de foie gras – oignon confit



Haut de cuisse de chapon désossée au jus de truffe & son écrasé de pommes de terre et flan de légumes d'antan



Buche de Noël parfum au choix -3 chocolat- citron framboise ou marron-chocolat

1 entrée / plat viande / Dessert : 32.90€

Récapitulatif tarifs

Entrées froides

Terrine de foie gras au cognac – 250 gr	33.50€ /4-5 pers
Terrine de foie gras au cognac – 500 gr	65.43€ /8-10 pers
Terrine de foie gras aux morilles 250gr	37.00€/4-5pers
Terrine de foie gras aux morilles 500 gr	69.00€/8-10pers
Saumon gravelax – 100gr	9.50€/part
Tartare de dorade royale à l’aneth et poivre timut	9.50€/part

Plat Poissons

Filet de lotte	19.50€/ part
----------------	--------------

Plat viandes

Haut de cuisse de chapon	19.50€/part
--------------------------	-------------

Nos desserts à partager

Buches pâtisseries / Dès 4 pers : 3 parfums au choix :

La chataigneraie au marron-chocolat, la trilogie chocolat et la duo de fruits

Buche pour 6 - 8 pers	32.90€/pièce
Buche pour 8- 10pers	38.90€ /pièce

