



Menu Festif Volaille

Entrée au Choix

VERRINE DE SAUMON PUREE DE PETITS POIS ET BRUNOISE DE POIVRON

Petits pois, saumon fumé (**POISSON**), poivron, crème (Crème de **LAIT** (origine UE), stabilisant : E407), vinaigre framboise, échalotes, huile d'olive (huiles d'olives raffinées et huile d'olives vierges), aneth, pavot



COCQUILLE ST-JACQUE X 2

Ingrédients: NOIX St-Jacques (**MOULLUSQUES**), crème liquide stérilisée UHT35%,(CREME (**LAIT**), origine France, stabilisant: E407, émulsifiant: E472b(LAIT), jus champignon, jus MOULE, moule décoquillées (**MOULLUSQUES**) sel, régulateur acidité (E270, E326, E260, E262)) , champignon, béchamel(LAIT, BEURRE (crème **LAIT** pasteurisé, ferment LACTIQUE (**LAIT**)), farine **BLE (GLUTENE)**), crevettes décortiquées (**CRUSTACE**), sel, conservateurs: E210, E330, E331 (SULFITES)), BEURRE (crème **LAIT** pasteurisé, ferment LACTIQUE (**LAIT**)), farine BLE, fleur (farine **BLE (GLUTEN)**), BEURRE (**LAIT**) concentré, eau, sel, colorant: caroténoïde, sel, poivre, muscade, chapelure (farine **BLE (GLUTEN)**), levure, levain (BLE (**GLUTEN**), SEIGLE (**GLUTEN**)), huile colza, sucre, sel, **GLUTEN BLE**, farine maltée (BLE, ORGE), levure désactivée



BOUCHEE A LA REINE

Ingrédients: croute à bouchée 28% (farine **BLE (farine BLE, GLUTEN BLE)**), beurre (**LAIT**), eau, **OEUF** frais, sel, sucre liquide), bouillon volaille (eau, sel, sirop glucose, arôme (**LAIT**), féculé, extrait levure, viande et matière grasse de volailles 4% (dont antioxydant : extrait romarin), oignon, arôme naturel **CELERI**, ail, carotte, épices (curcuma, poivre, macis), plantes aromatiques (laurier, thym, fenouil), blanc volailles (origine France), champignon, sel, gluten **BLE, LACTOSE** et protéines de **LAIT**), jus champignons, BEURRE (crème **LAIT** pasteurisé, ferments **LACTIQUES**), farine **BLE**, porto, sel, poivre, muscade, persil..



FOIE GRAS

Foie gras (Origine France), sel fin de cuisine (sel, anti agglomérant E535), poivre



Plat Principal : Fricassé de Chapon aux Girolles

Chapon (Origine France), vin blanc (**SULFITES**), girolles, fond de volaille (sirop de glucose, farine de **BLE (GLUTEN)**, maltrodextrine, sel, extrait de levure, graisse de poulet 4.9%, aromes, oignon, poudre de viande de poulet cuit 0.7%, **CELERI-RAVE**, poireau, carotte, curcuma, antioxydant : E392, laurier, romarin, thym.), fond de veau (Fécule de pomme de terre, aromes naturel, sirop de glucose, sel, aromes, maltrodextrine, graisse de volaille, légumes déshydratés (oignon, poireau), viande de veau déshydratée (2%), matière grasse végétale (huile de coco raffinée, sirop de glucose, protéine de **LAIT**) épaississant : gomme de guar.)

Accompagnement : Gratin Dauphinois à la truffe d'été (60% pommes de terre, 40% sauce (eau, **LAIT** écrémé, huiles végétales : huile de colza, huile d'olive et huile de tournesol, 4,8% champignons de Paris, 3,1% crème (**LAIT**), jaune d'**OEUF** de poules élevées au sol, sel, sucre, fromage en poudre (**LAIT**), amidon de maïs modifié, stabilisants : diphosphates et gomme guar, épices, dextrose, lactosérum en poudre (**LAIT**), jus de citron, arômes, vinaigre de vin, ail en poudre, oignon en poudre, 0,003% jus de truffe [T Melanosporum], 0,002% truffe d'été [T aestivum]), emmental rappé (**LAIT** de vache pasteurisé (origine : France), sel, ferments lactiques et d'affinage (dont **LAIT**), enzyme coagulante), oignons.





Dessert au Choix

BUCHE CREME AU BEURRE

Ingrédients : crème au beurre (BEURRE. sucre. blanc d'ŒUF. stabilisants : E414. E415. eau). sirop (eau. sucre). génoise (ŒUF. sucre. farine de BLE. farine de maïs). Aromatisation : praliné (fruits secs (30% NOISETTES (FRUITS A COQUE). 20% AMANDES (FRUITS A COQUE). sucre. émulsifiant : lécithine de SOJA (E322)) Décor : champignon (sucre (95.4%). amidon de maïs. gluten de BLE. poudre de blanc d'ŒUF. eau. sirop de glucose. épaississants : gomme de guar. gomme arabique. antiagglomérant E341. colorant : E160c. E120)

BUCHE CREME AU BEURRE CHOCOLAT

INGREDIENTS : crème au beurre (BEURRE. sucre. blanc d'ŒUF. stabilisants : E414. E415. eau). sirop (eau. sucre). génoise (ŒUF. sucre. farine de BLE. farine de maïs). Aromatisation : praliné (fruits secs (30% NOISETTES (FRUITS A COQUE). 20% AMANDES (FRUITS A COQUE). sucre. émulsifiant : lécithine de SOJA (E322)) ,cacao soft (cacao maigre en poudre (50%). huile végétale partiellement hydrogénée. colza. émulsifiant. lécithine. arôme). sucre. eau). Décor : champignon (sucre (95.4%). amidon de maïs. gluten de BLE. poudre de blanc d'ŒUF. eau. sirop de glucose. épaississants : gomme de guar. gomme arabique. antiagglomérant E341. colorant : E160c. E120)

BUCHE CREME AU BEURRE PRALINE

INGREDIENTS : crème au beurre (BEURRE. sucre. blanc d'ŒUF. stabilisants : E414. E415. eau). sirop (eau. sucre). génoise (ŒUF. sucre. farine de BLE. farine de maïs). Aromatisation : praliné (fruits secs (30% NOISETTES (FRUITS A COQUE). 20% AMANDES (FRUITS A COQUE). sucre. émulsifiant : lécithine de SOJA (E322)) ou Grand Marnier ou cacao soft (cacao maigre en poudre (50%). huile végétale partiellement hydrogénée. colza. émulsifiant. lécithine. arôme) ou café trablit (extrait de café liquide concentré. caramel. sucre. eau). Décor : champignon (sucre (95.4%). amidon de maïs. gluten de BLE. poudre de blanc d'ŒUF. eau. sirop de glucose. épaississants : gomme de guar. gomme arabique. antiagglomérant E341. colorant : E160c. E120)

BUCHE CREME AU BEURRE GRAND MARNIER

INGREDIENTS : crème au beurre (BEURRE. sucre. blanc d'ŒUF. stabilisants : E414. E415. eau). sirop (eau. sucre). génoise (ŒUF. sucre. farine de BLE. farine de maïs). Aromatisation : praliné (fruits secs (30% NOISETTES (FRUITS A COQUE). 20% AMANDES (FRUITS A COQUE). sucre. émulsifiant : lécithine de SOJA (E322)) Grand Marnier .Décor : champignon (sucre (95.4%). amidon de maïs. gluten de BLE. poudre de blanc d'ŒUF. eau. sirop de glucose. épaississants : gomme de guar. gomme arabique. antiagglomérant E341. colorant : E160c. E120)

