



Formule Bistro « Automne-Hiver » 35€/pers

Entrée

Velouté de potimarron et crumble de châtaigne

ou

Velouté de châtaigne à l'armagnac

ou

Oeuf parfait, chips de bacon, mousse de Brillât savarin et confit

ou

Foie gras au miment d'Espelette et brioche

ou

Salade de cresson, patate douce rôtie et noix de cajou, lard au thym et miel, crème sure et chutney de mangue

Plats

Filet de volaille contisé aux champignons des bois, petits oignons glacés, sauce vin blanc et polenta crémeuse

ou

Echine de porc cuite au lait, ail confit, sauge et parmesan, pommes fondantes

ou

Dos de cabillaud, réduction au vin rouge, échalotes confites et mousseline de céleri

Filet de poulet fermier contisé à la crème d'artichaut, légumes darphins, sauce grenolata

ou

Terre et mer de maigre et pancetta, mousseline au paprika de la vera, mona lisa à l'ail

ou

Trofie aux trompettes de la mort et choux romanesco, réduction de volaille aux herbes

Dessert

Crème brûlée de grand mère à l'amaretto

ou

Le classique « baba au rhum » et sa crème chantilly

ou

Dacquoise chocolat noisette et son crémeux café

Schwarzwald finger et confit de cerise noire

ou

Bûche Chocolat Passion noisette

ou

Mille feuilles 100% cacao et crème dulce

Chef : Stéphane Réau

Tarifs HT - TVA 10%

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel et 1 serveur pour 25 personnes)

Les boissons (eaux et softs)

Café et pain artisanal

Le matériel (nappes en tissu blanc, vaisselles, verrerie et serviettes)

L'ATELIER DE STEPHANE - 3, CHEMIN DE TARTALOCHE CIDEX 7016 - 31180 ROUFFIAC TOLOSAN

COOKING4U - STEPHANE RÉAU - + 33(0)6 61 82 22 69 - www.cooking4u.fr - contact@cooking4u.fr

EURL COOKING4U AU CAPITAL DE 120 000€ - SIRET 524 631 421 00020 - NAF 5621