



COOKING4U
STEPHANE REAU

Formule Bistro « printemps/été

35€HT

Entrée

Ceuf parfait en gelée et espuma de pomme de terre
ou
Méli mélo de crevettes, pamplemousse, avocat, sauce cocktail et cèleri
ou
Tatin d'aubergine, salade Mechouia

Plats

Filet de poulet fermier contisé à la crème d'artichaut, légumes d'artichaut, sauce grenolata
ou
Terre et mer de maigre et pancetta, mousseline au paprika de la vera, mona lisa à l'ail
ou
Cuisse de canard confit, demi glace au vin rouge, mousseline de pommes de terre à l'ail et ciboulette

Dessert

Schwarzwald finger et confit de cerise noire
ou
Soleil couchant aux fraises et quenelle citron basilic
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 (Vals et Thonon)
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 REAU - + 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