

## DESSERTS « MAISON »

### BÛCHE (à la part)

- Caramel, insert coing façon tatin, sablé breton, glaçage miroir
- 3 chocolats, praliné noisette, feuillantine croquante, biscuit dacquoise
- Agrume, crème citron, roulé génoise, meringue Italienne
- Mascarpone framboises sur biscuit cuillère
- Mont-blanc, vermicelle de marron, cœur meringué, crème chantilly vanille, lit de cassis



### PALETTE DE PETIS FOURS (à la pièce)

- Guimauves, financier, baba citron vert yuzu, verrine pain perdu, macaron, ...



*Fort d'une expérience de 36 années,  
Plaisir en Bouche  
à su s'entourer des meilleurs partenaires !  
En effet, notre création culinaire est élaborée  
avec passion grâce à des produits frais,  
de saison et locaux.*

*Plaisir en Bouche,  
C'est une équipe de Professionnel  
à votre service et à votre écoute.*

*Nous sommes actifs dans de multiples domaines  
(Mariages, cocktails, séminaires,  
vente à emporter, location de salles)  
La réussite de votre prestation  
est notre principale satisfaction !*

*Notre renommée se base sur le mariage réussi,  
de cuisiniers créatifs et innovants,  
de maîtres d'hôtels professionnels  
Et d'un service commercial compétent.*

*Plaisir en bouche et toute son équipe,  
vous remercie de votre confiance et  
vous souhaite, une nouvelle fois, de très  
Joyeuses Fêtes*

# PB

## Plaisir en Bouche

**Son équipe**

**M. Peintre**

**Vous présente sa palette  
de saveurs des Fêtes**

# 2023 2024



[bruno@plaisir-en-bouche.fr](mailto:bruno@plaisir-en-bouche.fr)

[www.plaisir-en-bouche.fr](http://www.plaisir-en-bouche.fr)

**09 53 35 13 42 / 06 60 15 96 66**

6 place du marché, 76850 Bosc-le-Hard

## PIÈCES COCKTAIL FROIDES

- Macaron du chef Foie-gras et sa gelée de sureau.....1.00€
- Blinis crémeux de crabe.....0.90€
- Crackers mousse de foie griottes.....0.90€
- Bouchon de volaille sésame compotée de figes.....0.90€
- Croustillant de poisson mariné.....0.90€
- Pince de légumes raifort.....0.85€
- Club automnale pain varié betterave , carotte, jeune pousse.....0.90€
- Mini-burger thon rouge, pousses d'épinards.....0.95€
- Aspik légumes du soleil, aile de raie, pain basilic.....0.95€
- Ballotine de Saint-Jacques sur blinis noir.....0.95€
- Langue de bœuf foie-gras truffé et sa gelée.....1.00€
- Cassolette crémeux panais gambas, huile de noisette.....1.00€
- Verrine champignons, morille et chou romanesco.....1.00€

## PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

- Huître Normande pochée sauce cidre.....1.00€
- Jarret de veau confit écorce d'orange et sa sauce.....0.90€
- Bouchée feuilletée bœuf confit sauce bourguignonne.....0.90€
- Cassolette Saint-Jacques gratinée façon grand-mère.....1.00€
- Dorade sur pain noir sauce safranée.....0.90€
- Assortiment de Madeleine salée.....0.80€
- Croque-monsieur saumon épinards.....0.90€
- Raviole du Dauphiné sauce fromagère Normande.....0.95€

## 12€ MENU ENFANT

**PIECES COCKTAIL FROIDES :** Mini-croque-monsieur, brochette de charcuterie et mini -quiche

**ENTREE :** Foie-gras ou saumon au choix

**PLAT :** Chapon ou hamburger et son gratin dauphinois

**DESSERT :** Entremet 3 chocolats



## Menu dégustation 38.50€

3 pièces cocktails froides ou chaudes au choix sur la carte

### 1 ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

- Bun 's noir, saumon mariné, pousse raifort aneth ou
- Financier à la noisette et son Foie-Gras

### 1 ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

- Trio de ravioles, consommé parfum truffé (Foie-Gras, ris de veau champignons)

ou

- Aumonière d'escargots, compotée de choux rouge au lard, sauce bourguignonne

### 1 PLAT CHAUD + 2 GARNITURES AU CHOIX

- Pavé de cerf sauce crémée

ou

- Suprême de chapon farci, farce fine de foie-gras, brisures de marron, sauce jus de carcasse

### SALADE +1 FROMAGE AU CHOIX

- Mini cœur de Neufchâtel chaud sur pomme rôtie

Ou - Figue rôtie Rocquefort et noix

- Ou – Trio Normand, Neufchâtel, Camembert Calvados et fromage frais aux fines herbes

### 1 DESSERT À LA CARTE AU CHOIX

- 1 Macaron offert pour le café



## LES PATIENCES FROIDES

- Bun 's noir, saumon mariné, crème de raifort et pluche aneth.....9.00€
- Blinis langoustines rôties rémoulade crustacés agrumes.....9.50€
- Financier à la noisette et son Foie-Gras.....10.50€
- Pétales de jambon de parme , sablé parmesan.....10.00€

## LES ENTRÉES CHAUDES

- Trio de ravioles, consommé parfum truffé (Foie-Gras, ris de veau champignons).....11.00€
- Aumonière d'escargots, compotée de choux rouge au lard, sauce bourguignonne.....10.50€
- Nage d'huîtres et de gambas, billes de potimarron, pleurotes et fèves.....12.00€
- Brochette de Saint-Jacques coulis vert de poireaux.....13.00€

## VIANDES

- Filet d'agneau rôti accompagné de sa croûte de pain d'épices, sauce poivre Sichuan.....14.00€
- Pavé de cerf sauce crémée.....13.00€
- Suprême de chapon farci, farce fine de foie-gras, brisures de marron, sauce jus de carcasse.....12.50€
- Tournedos de bœuf poché et son croûton à la moelle, sauce Périgourdine.....15.50€

## POISSONS

- Saint-Pierre farci sauce gingembre et yuzu.....12.50€
- Panaché de poissons ,dorade royale, saumon, cabillaud, Saint-pierre sauce lie de vin et framboise.....13.50€

## GARNITURES

- Pomme amandine, patate douce, chapelure brisures de marrons..1.10€
- Lingot polenta chorizo.....1.40€
- Tatin de carottes.....1.40€
- Pomme fruit aïelles raisins.....1.10€
- Fricassée de légumes d'automne.....1.40€
- Déclinaison de purée céleri.....1.40€
- Risotto crémeux forestier.....1.40€
- Farcî navet aux petits légumes.....1.40€
- Ecrasé de pomme de terre truffé.....1.50€

## FROMAGES

- Mini cœur de Neufchâtel chaud sur pomme rôtie.....1.50€
- Figue rôtie Rocquefort et noix.....1.50€
- Trio Normand, Neufchâtel, Camembert Calvados et fromages frais aux fines herbes.....1.50€

