MENU DE FIN D'ANNÉE

Cykéliam Événementiel
Ambiance & Réceptions
Location de salle - 01.34.42.12.87

10%
JUSQU'AU 01/12/2023

MENU À 70€

ENTRÉES

Ardoise de foie gras de canard "Maison"
Pilon de caille rôtie
Magret de canard fumé "Maison" accompagné de confit d'oignons de pain d'épices de poivre du moulin et de sel de Guérande

OU

Assiettes de saumons
Saumon fumé "Maison" & saumon gravlax en betteraves
Cuillère de tartare de saumon au sésame & quenelles de rillettes aneth citron vert
Accompagné de pain polaire de citron

ET

Cassolette de la mer lutée
(Crevette, st Jacques, moules, colin, sauce Saté)

OU

Cassolette d'escargot lutée
(Escargot de bourgogne, confit courgette & céleris, champignon de Paris, sauce crémée)

PLATS

Roulé de volaille noire de Challans aux champignons de paris, pommes duchesse aux herbes avec fagot lardé provençale & sauce moutarde à l'ancienne

OU

Pavé de saumon fumé "Maison" rôtie marinée betterave (ou non) avec sa farandole de champignons de paris et ses pommes duchesses aux herbes et son fagot lardé provençale & sauce Safran

OU

Souris d'agneau au thym "Maison" son écrasé de pomme de terre truffée et sa compotée de tomates cerise persillade

FROMAGE ET DESSERT

Ardoise de fromages
(Trio de fromages sur pain bucheron, brie de Meaux, st maure & fleur de tête de moine au paprika fumé, fruits secs et salade verte)

ET

Mille feuilles de panna cota aux fruits rouges

Coulis de fruits de la passion

Bouteille de champagne: 30€
Plateau de fruits de mer+accompagnement: 25€/pers

CYKELIAM AMBIANCE ET RECEPTION 17 ZA DES QUATRE VENTS 95650 BOISSY L'AILLERIE 06 73 36 88 36