



MAISON
FRANCAIR

PARIS

Noël 2024





APERITIFS

Mini Burger

Croque jambon béchamel tartufata

Mini pâté en croûte

Assortiment de feuilletés et quiches

Gougères au Comté

Gaufre au pesto, crème de poivrons et crevette

Sablé au parmesan, pesto et tomates confites

Cœur de saumon confit, vinaigrette passion

Tartelette aux cèpes, chips de champignon et moutarde
à l'ancienne



ENTREES

Foie Gras Maison et sa compotée de Mangues
Crème de champignons, œuf parfait et poêlée de Shitakés
Risotto, crème de Butternut et burrata truffée
Tartare de Dorade, pommes Granny et oeufs de saumon
Pâté en croûte
Pâté Lorrain
Pâté façon Houdan



PLATS

Magret de Canard rôti aux poires
Quasi de Veau crème aux morilles
Chapon rôti et sa farce au foie gras
Suprême de volaille sauce au Vin Jaune
Ris de veau braisé au Porto et champignons
Lotte rôtie aux agrumes
Filet de Bœuf sauce Grand Veneur
Saint Jacques sauce au citron
Dos de cabillaud crème au Champagne



ACCOMPAGNEMENTS

Écrasé de patates douces aux épices

Pommes Dauphine nature Maison

Gratin Dauphinois

Purée de Pommes de terre montée au beurre noisette

Châtaignes aux épices

Poêlée de champignons en persillade

Légumes oubliés rôtis au miel et épices

Poêlée de légumes verts

BUCHES

Fraîcheur citron Yuzu
Vanille Pécan
Double choco
Coco passion mangue

MIGNARDISES

Forêt noire
Opéra
Mendiant aux fruits secs et fleur d'oranger
Poire Belle Hélène
Tartelette citron Tonka
Montblanc aux marrons
Riz au lait, caramel beurre salé et noix de Pécan torréfiées
Mousse légère ananas coco



MAISON
FRANCART
PARIS

VOTRE COMMANDE

01 43 54 35 80

contact@maisonfrancart.com

