

LE CHEVERNY

Plateau Repas

sur commande dès 4 personnes

LE GOURMET

Œuf poché, fleurettes de chou-fleur en vinaigrette,
Copeaux de jambon Ibaiona de chez Ospital.

Filet de pintade, réduction à l'ananas,
conchiglioni à la coriandre et tomates séchées.

Fromage affiné de la laiterie Garmy.

Tartelette très chocolat, fruits secs en nougatine.



LE SAVOUREUX

Terrine de poisson blanc aux noix de Saint-Jacques,
mayonnaise au piment d'Espelette.

Pavé de saumon écossais Label Rouge cuit basse
température, crème montée à l'anis, salade de
légumes de saison croquants.

Fromage affiné de la laiterie Garmy.

Saint-Honoré au praliné.

LE CHEVERNY

05 55 34 50 01 - lecheverny@gmail.com



LE SPLENDE

Le foie gras du moment compressé en terrine.
Le filet de canard cuit juste, miel et vinaigre de framboise, légumes façon pot au feu à l'huile de noix et fleur de sel.

Fromage affiné de la laiterie Garmy.

Fruits frais en salade à la vanille Bourbon.



Chaque plateau est livré avec deux petits pains, un jeu de couverts, une serviette et un verre.

Tarif hors frais de livraison.

TARIF

20,84€ HT

25,00€ TTC