

LE CHEVERNY

Plateau Repas

sur commande dès 4 personnes

LE GOURMET

La tartelette aux petits pois et jambon cru affiné,
copeaux de crottin de Chavignol.

Pièce de veau rôtie, sauce soja façon Asiatique,
gnocchetti aux herbes et tomates séchées.

Sélection de 3 fromages affinés.

Le fondant au chocolat sur un coulis de fruits
rouges.



LE SAVOUREUX

Le saumon écossais label rouge en gravlax, crème
d'Isigny aux fines herbes, chips de pain à l'encre de
seiche.

Le dos de merlu façon bellevue (Macédoine,
tomates, mayonnaise au piment d'Espelette).

Sélection de 3 fromages affinés.

Le Paris-Sicile fraise/pistache.

LE CHEVERNY

05 55 34 50 01 – lecheverny@gmail.com



LE SPLENDIDE

La terrine de canard au foie gras, chutney et jambon de canard.

Le filet de canard cuit juste, miel et vinaigre de framboise, légumes de saison en salade à l'huile d'olive et fleur de sel.

Sélection de 3 fromages affinés.

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

24,54€ HT

27,00€ TTC