

TERRE D'ITALIE  
Terrenoire Christelle  
30 rue Anna Bibert  
69 170 Tarare  
Tel : 04 74 05 26 95  
Port : 06 70 06 62 71  
Mail : christelle.terrenoire@orange.fr  
RCS Villefranche sur Saône  
SIRET : 39825230400025

## **MENU RÉCEPTION 2023**

🌸 printemps / ☀️ été / 🍂 automne / ❄️ hiver

### **MENU A 19€ TTC**

#### **ENTRÉE**

Salade aux gésiers et lardons 🌸☀️

ou

Pâté croûte de volaille à la gelée de Viognier

ou

Pithiviers de la mer sauce hollandaise et julienne de légumes 🍂❄️

ou

Tartare de saumon sur lit de salade

\*\*\*

#### **PLAT CHAUD**

Jambon madère gratin dauphinois 🍂❄️

ou

Sauté de poulet pesto risotto parmesan 🌸☀️

ou

Poulet à la crème risotto parmesan 🍂❄️

ou

Jambon au foin gratin dauphinois

\*\*\*

#### **FROMAGE**

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

#### **DESSERT**

Salade de fruits frais

ou

Tarte aux pommes

## MENU A 23,50€ TTC

### ENTRÉE

Feuilleté gésiers confits et pommes caramélisées à la crème de foie gras 🍴🌿

ou

Feuilleté foie gras pommes caramélisées lardons gésiers sur lit de salade 🍴🌿

ou

Rillettes de bar au crémeux d'avocat 🌿🌟

ou

Fondant d'asperges verte tuile parmesan 🌿🌟

\*\*\*

### PLAT CHAUD

Mignon de poulet au jambon et champignons 🍴🌿

ou

Bœuf à la bière

ou

Noix de jambon moelleuse au romarin 🌿🌟

\*\*\*

### LÉGUMES

Gratinée de légumes et fagot de haricots tomates séchées

\*\*\*

### FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

### DESSERT

Assiettes trois desserts

ou

Gâteaux

## MENU A 29€50 TTC

MISE EN BOUCHE (faire un choix de 3 bouchées)

Verrine St Jacques petits pois menthe ou moelleux foie gras pain d'épices ou tartare de st Pierre ou bouchée de légumes printaniers ou cupcake jambon fromage ou bouchée artichaut basilic tomates confites

\*\*\*

### ENTRÉE

Gratinée de saumon et pointes d'asperges vertes en cassolette 🌿🌟

ou

Tarte fine aux escargots et crème d'ail

ou

Salade périgourdine (manchon confit, magret, foie gras)

ou

Feuilleté de ris de veau

\*\*\*

### PAUSE FRAÎCHEUR

\*\*\*

### PLAT CHAUD

Noix de veau pâtissière au jus corsé 🌿🌟

ou

Mijoté de canard aux girolles 🍴🌿

ou

Tournedos de volaille à la crème 🍴🌿

\*\*\*

### LÉGUMES

Écrasé de pomme de terre et poêlée gourmande aux légumes de saison

\*\*\*

### FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

### DESSERT

Assiettes trois desserts

ou

Gâteaux

## MENU A 34€50 TTC

### MISE EN BOUCHE

Pointes d'asperges vertes sauvages sauce gribiche 🍄  
ou  
Moelleux foie gras pain d'épices à la figue sur lit de salade 🍷🍷  
ou  
Gaspacho de melon Muscat pétale de coppa 🌟

\*\*\*

### ENTRÉE

Queue de lotte sauce ciboulette 🍷🍷 🍄  
ou  
Noix de pétoncle à la fondue de poireaux en croûte 🍷🍷 🍄  
ou  
Saumon Gravlax crème tzatziki

\*\*\*

### PAUSE FRAÎCHEUR

\*\*\*

### PLAT CHAUD

Suprême de poulet à la crème 🍷🍷 🍄  
ou  
Caille en crapaudine  
ou  
Emincé de veau jus de cèpes 🍷🍷 ou jus de morilles 🍄🌟

\*\*\*

### LÉGUMES

Écrasé de pomme de terre et poêlée gourmande aux légumes de saison

\*\*\*

### FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

### DESSERT

Assiettes trois desserts

ou

Gâteaux

## MENU ENFANTS A 15€ TTC

Feuilleté emmental

\*\*\*

Blanc de volaille à la crème

\*\*\*

Gratin de raviolis maison aux légumes

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Dessert