



Carte des fêtes de fin d'année

100% MAISON





1 - Apéritifs

Miche surprise (35 pièces) 40€

Foie gras, saumon fumé, fromage aux noix

Plateau prestige (24 pièces) 36€

Mini black burger saumon fumé / aneth

Tartelette foie gras / griottes

Mini mauricette façon Tzatziki

Canapé crevettes / guacamole

**Feuilletés d'escargots persillés
(18 pièces) 26€**

2 - Les entrées

Terrine de foie gras* 500gr 70€

Environ 8 personnes, accompagné de petits pains aux figues

Terrine de foie gras* 250gr 40€

Environ 4 personnes, accompagné de petits pains aux figues

Pâté en croûte comtois 100gr 9€

Cochon, veau, poulet, foie gras, morilles, vin jaune et pistache

**Truite fumée du Jura (60 gr. env),
beurre d'algues et yuzu, pain de seigle 9€**

**Cassolette de Homard bleu, gnocchis, carottes
jaunes, crème de crustacés et anis 15€**

**Vol au vent ris de veau, veau,
morilles et V. jaune 15€**

* Foie gras de canard du Sud-Ouest au Macvin, servi dans sa terrine



3 - Les plats

Servi avec un pressé de pomme de terre au comté
et une carotte confite

20 € la part

**Filet de poularde rôti, sauce aux morilles
et vin Jaune**

**Mignon de cerf rôti, échalotes confites
Sauce aux cassis de Bourgogne**

**Suprême de poulet fermier "Label Rouge"
Sauce foie gras / Truffes fraîches (supp. 5€)**

**Filet de Turbot sauvage poêlé, émulsion aux
agrumes, huile de basilic (supp. 5€)**

**VEG Ravioles aux truffes,
crème de parmesan et champignons**

4 - Les bûches de Xavier Brignon

Taille unique 6 personnes

35€

Akuna Matata

Croustillant riz soufflé, dacquoise noisette, crémeux noisette,
mousse chocolat grand cru

Pomme d'amour

Sablé breton Sarrazin, quatre-quart citron vert,
pommes caramélisées, confit abricot, caramel onctueux,
mousse légère vanille de Madagascar

Chouchou

Sablé amandes reconstitué praliné, biscuit chocolat,
ganache montée, éclats de cacahuètes caramélisées,
mousse chocolat grand cru

Réservation :

03.81.56.52.63
la semaine de 8h à 16h
ou 06.70.82.69.11
ou tisserandch@orange.fr

**Pour Noël : réservation jusqu'au 21 Décembre,
retrait des commandes le 24 de 13h à 16h**

**Pour Nouvel an : Réservation jusqu'au 28
Décembre, retrait des commandes le 31
de 13h à 16h**

**Toute l'équipe Tisserand vous souhaitent
d'excellentes fêtes de fin d'année !**

Suivez nous !



**3 Rue du Bochet
25320 Montferrand le château**

www.tisserand-restauration.fr
