

# MENU METISSE



## AMUSE-BOUCHES (7 PIÈCES AU CHOIX/PERSONNE)

- PIQUE DE CANARD FUMÉ À LA PAPAYE CONFITE
- ASSORTIMENT DE CANAPÉS FINS – 2 PIÈCES
- MINI CHAUSSON D'ACHARDS DE CHOU COCO
- MINI VERRINE OCÉANE OU CASSOLETTE DE TARTARE DE LÉGUMES ET POULET FUMÉ
- MINI FEUILLETÉ AUX POINTES D'ASPERGES
- WRAP AU POULET OU AU SAUMON
- MINI BOUCHÉE AU PALMISTE
- PIQUE DE TOMATE CERISE ET FROMAGE MARINÉ
- PAIN NAVETTE AU POISSON FUMÉ

## 2 ENTRÉES AU CHOIX (AVEC VINAIGRETTE ET PAIN)

- BALLOTTINE DE VOLAILLE MARBRÉE AU FOIE GRAS
- TERRINE DE MAGRET CANARD FEUILLETÉ AU FOIE GRAS
- GALANTINE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE À L'ORANGE CONFITE
- BROCHETTE DE POULET YAKITORI
- TERRINE DE PINTADE PARFUM DES BOIS
- MÉDAILLON DE DAURADE ET LÉGINE AUX ÉPICES
- TERRINE DE SAUMON OU TRIO DE POISSON EN TERRINE
- BROCHETTE DE CREVETTE À LA PERSILLADE
- SALADE DU STELLA (MESCLUN, MANGUE CONFITE, LÉGUMES ET NOIX)
- SALADE DE CHOU COCO FRAIS
- ACHARDS DE PALMISTE
- SALADE GOURMET (MÂCHE, TOMATE SÉCHÉE, PALMISTE ET NOIX)
- GRATIN DE PALMISTE AUX FRUITS DE MER

## 2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

- CARRI COQ FUMÉ AU CHOU COCO
- POULET FERMIER BRAISÉ AUX CÈPES
- CIVET DE SANGLIER SAUCE FORESTIÈRE
- CARI CANARD FUMÉ AU GINGEMBRE MANGUE
- PINTADE RÔTIE AUX FIGUES
- RÔTI D'AGNEAU AU ROMARIN OU MARINÉ AU MIEL ET CURRY
- CARRI DE QUEUES DE CAMARONS DE MER
- FILET DE PERCHE EN CROUTE D'ÉPICES
- LÉGINE FARCI AUX CHAMPIGNONS OU CARRI DE POISSON ROUGE

ACCOMPAGNÉS DE RIZ, GRAINS, ROUGAILS, GRATIN DAUPHINOIS OU LÉGUMES POËLÉS

## DESSERT

- PIE NEUF
- ST JOSÉ
- LE PASSIONNÉ
- ST FRED
- EXQUIS PATATE DOUCE SOUFFLÉ VIEUX RHUM
- ASSORTIMENT DE MIGNARDISES (MINI OPÉRA - CRÉME BRULÉ -MINI ENTREMET MANGUE PASSION - MACARON)

