



# MENUS DES FÊTES

*Le petit plaisir*

6 AMUSE-BOUCHES, 2 ENTRÉES, 2 PLATS ET 1 DESSERT

*Le gastronome*

6 AMUSE-BOUCHES, 2 ENTRÉES, 2 PLATS ET 1 DESSERT

# MENU

## *Le petit plaisir*

### AMUSE-BOUCHES

- Brioche mousse de foie gras au vieux rhum  
Tartelette de champignons parfumée à la Truffe, crème de boucané volaille  
Mini gaufre au saumon fumé, cream cheese aux fines herbes  
Feuilleté au palmiste rouge, chèvre frais et pesto de cresson maison  
Croustade de fruits de mer au combava  
Crabe rolls avocat et citron vert.

### ENTRÉES

- Salade gourmande** (Mesclun, crudités, magret de canard fumé, poulet fumé, dés de papaye confite et vinaigrette citron)  
**OU Salade de chou coco**, vinaigrette lait de coco passion  
**ET**  
**Galantine de volaille** pépites de foie gras et figues moelleuses  
**OU Médailon de poisson** aux baie de roses citron confit coeur de saumon

### PLATS CHAUD

- Coq rôti de la Ferme Yann** pomme fondante jus corsé romarin  
**OU Canard braisé de la Ferme Yann au letchis**  
**ET**  
**Pavé de poisson croustillant** sauce lait de coco et curry  
**OU Cari collet de légine** au combava

Accompagnements : Riz, Haricots blancs, Rougail

### I DESSSERT AU CHOIX INCLUS

VOIR CARTE DES DESSERTS MIGNARDISES OU BÛCHE

55€/Personne

# MENU

## *Le gastronome*

### AMUSE-BOUCHES

Noix de Saint-Jacques flambée au pastis, mousseline de carotte et cardamome  
Langouste poêlée en fraîcheur de pastèque, vinaigrette mangue passion.

Magret rôti aux 3 poivres, chutney mangue piquant

Longe de thon mi-cuit rôti et laquée sauce ponzu, wakamé citronné.

Pressé de foie gras au pain d'épices.

Médaillon de volaille rôtie, croustillant coco-penko, sauce lait de coco.

### ENTRÉES

**Salade de palmiste rouge** effeuillé à la main vinaigrette tradition

**OU Salade festive** (mesclun, mangue josé mi-verte, tomate cœur de bœuf, champignons en persillade, noix, croutons à l'ail, marlin fumé et fleur des hauts ,vinaigrette citron et œuf de poisson)

ET

**Foie gras de canard mi-cuit au letchi**, fleur de sel de Saint-Leu vanillée

**OU Médaillon de saumon légèrement fumé** par nos soins, feuille de nori mayonnaise maison légère au wasabi

### PLATS CHAUD

**Steack de cerf au champagne** recette grand-père

**OU Civet d'oie de la ferme Yann** aux champignons frais et boucané de volaille

ET

**Filet de légine rôti** au gingembre confit, sauce aigre douce

**OU Cari poisson rouge** combava **OU Cari langouste queue rouge (+ 20€/pers)**

Accompagnements : Riz, Haricot Blancs , Rougail mangue, mini gratin chou coco

### I DESSERT AU CHOIX INCLUS

VOIR CARTE DES DESSERTS MIGNARDISES OU BÛCHE

80€/Personne

## DESSERTS

### **Mignardises**

Le piton des neiges (biscuit pâté créole, mousseline papaye verte confite, crémeux vanille)

Mini entremet marron patate douce

Le colada (entremet coco, ananas)

Tartelette choco tonka

Verrine fraise basilic

### OU

### **Nos Bûches**

#### ***L'intense choco tonka***

Bûche entremet avec Biscuit cacao moelleux, croustillant cacahuète, crémeux parfumé vanille tonka, mousse chocolat noir et glaçage royal

#### ***L' Ylang exotique***

Bûche roulée vanille, ganache montée infusée à l'ylan ylang, cœur fruité mangue et fruits de la passion, biscuit imbiber sirop passion

#### ***Le Rouge Plaisir***

Bûche création avec dacquoise amande, confit de goyavier, crémeux vanille et mousse légère au letchi



## CONDITIONS DE RESERVATION

Nos commandes sont pour un **minimum de 15 personnes**.

**Un même choix de menu pour tout le groupe.**

Un acompte de 50% est à verser lors de la réservation.

Les réservations seront possibles jusqu'au 19 décembre pour Noël et jusqu'au 26 décembre pour la Saint-Sylvestre\*.

Le solde devra être réglé au plus tard le 19 décembre pour les commandes de Noël et jusqu'au 26 décembre pour celles de la Saint-Sylvestre.

Le nombre définitif de personnes devra être communiqué au plus tard le 21 décembre pour les commandes de Noël et au plus tard le 28 décembre pour celles de la Saint-Sylvestre.

Au-delà de ces dates, nous ne serons plus en mesure de modifier les commandes.

Aucune réservation de plats chauds ne sera faite en froid, toutes les commandes seront dans des conteneurs chauds.

Le matériel prêté devra être rendu **impérativement** le vendredi 26 décembre 2025 ou le vendredi 2 janvier 2026 avant 12h00

**\*Les réservations sont limitées.** Nous nous réservons le droit de mettre fin aux commandes avant la date indiquée si le seuil de commande est atteint.

Un chèque de caution de 500€ vous sera demandé lors de la réservation pour le matériel prêté.

**Commandez au : 0262 55 91 81  
ou [commercial@le-stellatraiteur.com](mailto:commercial@le-stellatraiteur.com)  
[commerciale1@le-stellatraiteur.com](mailto:commerciale1@le-stellatraiteur.com)**

