



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 champignon 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, crudité, magret de canard fumé, poulet fumé, dés de papaye confite et vinaigrette citron)

OU Salade de choux coco, vinaigrette lait de coco passion

ET

Galantine de volaille pépite de foie gras et figues moelleuses

OU Médaillasson de poisson baie de rose 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 curry

OU Cari collet de légume au combava

Accompagnements : Riz, Grain, Rougail

1 DESSERT AU CHOIX INCLUS

VOIR CARTE DES DESSERTS MIGNARDISES OU BÛCHE

60€/Personne

MENU

Le gastronome

AMUSE-BOUCHES

Noix de Saint-Jacques flambé au pastis, mousseline de carotte cardamone
Langouste poêlée en fraîcheur de pastèque, vinaigrette mangue passion.

Magret rôti aux 3 poivres, chutney mangue piquant

Longue 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, champignon en persillade, noix, crouton à l'ail, marlin fumé et fleur des hauts ,vinaigrette citron au œuf de poisson)

ET

Foie gras de canard mi-cuit au letchis, fleurs de sel de Saint-Leu vanillé

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 rôtie au gingembre confit, sauce aigre doux

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

Accompagnements : Riz, Grain, 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 roulé vanille, ganache monté infusé 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 letchis



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
commerciale1@le-stellatraiteur.com**

