



Menus de Fêtes 2023

A la carte

1.30 €
la pièce

Pièces de Cocktail

Foie gras et miroir de Porto.

Oeuf de caille aux poivrons, éclats d'amandes torréfiées.

Pic de thon mi-cuit en croûte de sésame.

Saumon Gravlax sur polenta à la betterave, oeufs de saumon.

Sablé aux herbes, crème citron wakamé (algue) et sa noix de pétoncle.

9.50 €
par personne

Entrées Froides

Foie gras mi-cuit Maison,
Chutney de figues et sa brioche.

Mille-feuille de foie gras au magret de canard,
confiture de cerises noires et sa brioche tête parisienne.

Queue de homard,
fenouil aux agrumes et crème wasabi.

15.40 €
par personne

Entrées Chaudes

Nage de Saint Jacques et d'écrevisses,
julienne de légumes anciens au beurre blanc.

Foie gras poêlé et sa compotée de pomme fruits,
tuile au parmesan.

16.70 €
par personne

Plats

Châteaubriand de Boeuf, sauce aux morilles.

Cendrillon de Pintade, jus corsé.

Filet de Saint-Pierre, sauce aux agrumes.

Filet de cerf, sauce aux airelles.

Accompagnements (2 au choix)

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe.

Châtaignes rôties au beurre persillé.

Finger de risotto aux cèpes.

Poêlée de légumes d'Antan.

4.50 €
par personne

Desserts

Le Soleil des Tropiques

Ananas rôtis, chocolat au lait sur son sablé breton.

La Délicatesse Exotique

Meringue suisse thé Matcha, crème vanille,
insert kiwi sur son coulis de fruits exotiques.

L'Étincelant

Entremet chocolat, insert praliné,
éclats de noisettes, crème caramel.

Menus

Menu Silver

Les 5 Pièces de Cocktail

+

1 Entrée Froide

+

1 Plat

+

1 Dessert

36.90 €
par personne

Menu Gold

Les 5 Pièces de Cocktail

+

1 Entrée Froide

+

1 Entrée Chaude

+

1 Plat

+

1 Dessert

49.90 €
par personne

Hors fromage, boisson et pain

Nos prix sont en TTC.

BON DE COMMANDEPar téléphone : 02 38 92 26 34 ou mail : contact@abeilleroyale.com**NOEL**

Commande à passer avant le VENDREDI 15 DECEMBRE 2023 - 12h00

Enlèvement le DIMANCHE 24 DECEMBRE 2023 - 9h30 - 12H00

POINT DE RETRAIT**ABEILLE ROYALE : 4 avenue de Bordeaux - 45490 CORBEILLES****FERMETURE DU LUNDI 25 DECEMBRE 2023
AU LUNDI 1ER JANVIER 2024**

MENUS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
SILVER (avec une entrée froide)	0	36,90 €	0,00 €
GOLD (avec une entrée froide et une entrée chaude)	0	49,90 €	0,00 €
		TOTAL	0,00 €

PIECES DE COCKTAIL	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
1) Foie gras et miroir de Porto.	0	1,30 €	0,00 €
2) Œuf de caille aux poivrons, éclats d'amandes torréfiées.	0	1,30 €	0,00 €
3) Pic de thon mi-cuit en croûte de sésame.	0	1,30 €	0,00 €
4) Saumon Gravlax sur polenta à la betterave, œufs de saumon.	0	1,30 €	0,00 €
5) Sablé aux herbes, crème citron wakamé (algue) et sa noix de pétoncle.	0	1,30 €	0,00 €
		TOTAL	0,00 €

ENTREES FROIDES	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
1) Foie gras mi-cuit Maison, Chutney de figues et sa brioche.	0	9,50 €	0,00 €
2) Mille-feuille de foie gras au magret de canard, confiture de cerises noires et sa brioche tête parisienne.	0	9,50 €	0,00 €
3) Queue de homard, fenouil aux agrumes et crème wasabi.	0	14,50 €	0,00 €
		TOTAL	0,00 €

ENTREES CHAUDES	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
1) Nage de Saint Jacques et d'écrevisses, julienne de légumes anciens au beurre blanc.	0	15,40 €	0,00 €
2) Foie gras poêlé et sa compotée de pomme fruits, tuile au parmesan.	0	15,40 €	0,00 €
		TOTAL	0,00 €

PLATS PRINCIPAUX	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
1) Châteaubriand de Bœuf, sauce aux morilles.	0	16,70 €	0,00 €
2) Cendrillon de Pintade, jus corsé.	0	16,70 €	0,00 €
3) Filet de Saint-Pierre, sauce aux agrumes.	0	16,70 €	0,00 €
4) Filet de cerf, sauce aux airelles.	0	16,70 €	0,00 €
		TOTAL	0,00 €
+ Accompagnements : 2 au choix parmi :			
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe.			
Châtaignes rôties au beurre persillé.			
Finger de risotto aux cèpes.			
Poêlée de légumes d'Antan.			
DESSERTS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
1) Le Soleil des Tropiques	0	4,50 €	0,00 €
2) La Délicatesse exotique	0	4,50 €	0,00 €
3) L'Étincelant	0	4,50 €	0,00 €
		TOTAL	0,00 €

TOTAL GENERAL DE LA COMMANDE

0,00 €

Règlement à envoyer avec la commande

VOS COORDONNEES

NOM & Prénom :

Téléphone :

Adresse mail :

INFORMATIONS SUR VOTRE COMMANDE