



MAISON
FRANCART

PARIS



Noël 2023



25
December

LES PETITS FEUILLETES

Feuilleté saucisse moutarde à l'ancienne
Mini pâté en croûte
Mini quiche lorraine, légumes et mini pizza
Gougères
Croque-truffes
Mini burger
Bouchée ris de veau

MAISON FRANCART

PARIS



LES ENTREES

Foie Gras Maison
Ballotine de volaille, gelée au Porto
Bavarois de saumon et saumon fumé
Terrine de 3 poissons, brunoise de légumes

MAISON FRANCART

PARIS



LES FEUILLETES

Pâté en croûte

Croustade aux ris de veau format individuel

Feuilleté de la mer

Koulibiac de saumon à l'oseille format individuel

Pâté lorrain format individuel

MAISON FRANCART

PARIS



LES PLATS

Pavé de rumsteak sauce Grand Veneur

Magret de canard au café chutney de kumquat

Quasi de veau aux morilles

Chapon rôti

Suprême de pintade rôtie aux épices de Noël et fruits secs

Demi-coquelet farci aux marrons

Noix de St Jacques, crème au vin Jaune

Lotte à l'américaine

Cabillaud basse température, sauce champagne

MAISON FRANCART

PARIS



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Châtaignes poêlées aux épices
- Poêlée de Champignons en persillade
- Légumes racine rôtis au four
- Patates douces, noix de pécan à la cannelle et au sirop d'érable
- Pommes dauphine nature
- Purée de pommes de terre truffée
- Purée de patates douces aux épices d'automne
- Poêlée de légumes verts
- Gratin dauphinois

MAISON FRANCART

PARIS

LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Coeur coulant chocolat

Moelleux aux framboises

Riz au lait caramel beurre salé noix de pecan

Sablé de Noël

Dulcey, Sablé Breton, crème chocolat, praliné pecan

Tartelette citron

Montblanc

Mousse chocolat, crumble noisette

LES BUCHES

Choco Intense

Citron-Coeur Yuzu

Rocher vanille praliné

Cerise pistache

MAISON FRANCART

PARIS

VOTRE COMMANDE

Tél. Boutique 01 43 54 35 80

contact@maisonfrancart.com

www.maisonfrancart.com

