



KASACOOK



Le
MENU DE NOEL

By Kasacook

Les fêtes approchent et voilà un moment que je travaille sur le menu pour essayer de vous régaler cette année !

En famille, entre amis ou collègues c'est toujours important de pouvoir partager un bon repas et un moment convivial qui marquera cette fin d'année.

Pour mes gourmandises, toujours les mêmes envies et intentions, vous faire plaisir avec des bons produits frais, des associations originales, un visuel agréable et surtout, du goût

Prenez soin de vous et passez de bonnes fêtes !

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

FIN DES COMMANDES LE 20 DÉCEMBRE

À VENIR RÉCUPÉRER LE 23 POUR LES COMMANDES À CLERMONT-FERRAND ET ALENTOURS

À VENIR RÉCUPÉRER LE 24 POUR LES COMMANDES À VICHY ET ALENTOURS

ADRESSE :

8 TER CHEMIN DU CHATEAU D'EAU 03700 BELLERIVES SUR ALLIER

LES DÉLICIES DE NOËL À EMPORTER

PIÈCES APÉRITIVES

COMMANDE DE 10 PIÈCES MINIMUM

PARFAIT DE CHÈVRE _____ 3 €

Parfait de chèvre, sablé et gel champagne

FOCACCIA DE JAMBON BLANC _____ 3 €

Focaccia de jambon blanc fermier d'Auvergne, crème de parmesan à la truffe et roquette

TARTELETTE POTIMARRON _____ 2,5 €

Tartelette potimarron et râpé de châtaigne

BLINI NOIR À L'ENCRE _____ 3 €

Blini noir à l'encre, crème montée ç l'aneth et saumon fumé maison

MINI BURGER _____ 3,5 €

Mini burger au charbon, foie gras et chutney de figues aux épices de Noël

PANA COTTA AU CRABE _____ 3,5 €

Pana cotta au crabe, combava et crémeux d'avocat au gingembre

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

FIN DES COMMANDES LE 20 DÉCEMBRE

À VENIR RÉCUPÉRER LE 23 POUR LES COMMANDES À CLERMONT-FERRAND ET ALENTOURS

À VENIR RÉCUPÉRER LE 24 POUR LES COMMANDES À VICHY ET ALENTOURS

ADRESSE :

8 TER CHEMIN DU CHATEAU D'EAU 03700 BELLERIVES SUR ALLIER

LES SPÉCIALITÉS DE NOËL À EMPORTER

NOS FOIE GRAS

BALLOTINES DE 250G OU 500G

BALLOTINE DE FOIE GRAS MI-CUIT _____ 14 € / 100g

Foie gras mi-cuit traditionnel

BALLOTINE DE FOIE GRAS AU RHUM _____ 15 € / 100g

Foie gras rhum Xo et cacao

BALLOTINE DE FOIE GRAS POCHÉ _____ 16 € / 100g

Foie gras poché au vin rouge et ses épices

BALLOTINE DE FOIE GRAS À LA TRUFFE _____ 25 € / 100g

Foie gras à la truffe

NOS SAUMONS

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE _____ 11 € / 100g

Saumon d'écosse label rouge fumé par mes soins au bois de hêtre

GRAVLAX D'ÉCOSSE À L'ANETH _____ 10 € / 100g

Gravlax de saumon d'écosse label rouge à l'aneth

GRAVLAX D'ÉCOSSE AU CURRY NOIR _____ 10 € / 100g

Gravlax de saumon d'écosse label rouge au curry noir

ACCOMPAGNEMENTS

CONFIT D'OIGNONS _____ 5 € / 100g

CHUTNEY DE MANGUE _____ 5 € / 100g



UNIQUEMENT SUR COMMANDE



LES PLATS DE NOËL

À EMPORTER

ENTRÉES

À LA CARTE 15€

FOIE GRAS MI-CUIT _____ 15 €

Foie gras mi-cuit, chutney mangue et tandori

TARTARE DE SAINT-JACQUES _____ 15 €

Tartare de Saint-Jacques, crème de coco acidulé, fruit de la passion et citron vert

PLATS

À LA CARTE 25€

MÉDAILLON DE CHAPON _____ 25 €

Medaillon de chapon tradition farce fine à la truffe , purée façon Robuchon et déclinaison de légumes de saison et son jus corsé truffé

TOURNEDOS DE LOTTE _____ 25 €

Tournedos de lotte, bisque de crustacé au champagne et curry vert, crémeux patate douce et déclinaison de légumes de saison

FROMAGES

À LA CARTE 11€

BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE _____ 11 €

Brie de Meaux à la truffe et toasts Melba

DESSERTS

À LA CARTE

VOIR CARTE JULIEN MEUNIER BUCHES

Instructions précises de remise en température fournies avec chaque menu pour une dégustation optimale.



UNIQUEMENT SUR COMMANDE



JULIEN MEUNIER PÂTISSERIE

Toutes nos bûches sont disponibles du 03 au 31 Décembre

NOS BÛCHES & CHOCOLATS - NOËL 2024

- Gustavia** Biscuit moelleux amande, croustillant, compotée de mangue et de fruit de la passion, ganache montée citron vert
6/7 personnes, 42€
- Mont Blanc** Meringue craquante enrobée de chocolat, crème & morceaux de marrons confits, compotée d'orange sanguine, ganache montée vanille bio de Madagascar
6/7 personnes, 42€
- Praliné Yuzu*** Biscuit noisette, croustillant praliné, crémeux yuzu*, ganache montée praliné
6/7 personnes, 42€ *Yuzu* : Agrume japonais*
- Caraïbe** Biscuit cacao sans farine, croustillant feuilletine gianduja, caramel beurre salé, mousse chocolat Caraïbe 66% Valrhona
10 personnes, 63€
- Smith** Biscuit noisette, croustillant praliné noisette, compotée & morceaux de pomme Granny Smith, ganache montée vanille bio de Madagascar
10 personnes, 63€



Sapin de Noël en Chocolat

28€

Sapin de Noël en chocolat noir ou chocolat lait sans friture
Poids : 240gr

Boule en Chocolat

12€

Boule de Noël en chocolat noir ou chocolat lait avec friture
Poids : 110gr

Tablette de Chocolat

8€

Chocolat noir ou lait, noisettes et fleur de sel
Chocolat noir ou lait, riz soufflé
Poids : 90gr

Friture de Noël

6€

Chocolat noir ou lait
Poids : 100gr

