

Votre apéritif dînatoire de fêtes

Pièces cocktail salées à sélectionner

Bouchées foie gras, pain d'épices
& fruits secs caramélisés
Cookies à la méditerranéenne
(olives, tomates séchées, origan & parmesan)
Mini-cannelés à l'abondance
Mini-croissants au saumon fumé
Mini-quiches au camembert
Mini-quiches chèvre & miel
Mini-quiches lard & comté
Pâtés doudous des Antilles au crabe
Petits moelleux à la truite fumée
(citron, aneth & graines de pavot)
Spirales à la carotte à la fraîcheur du Criou
(fromage frais septimontain)

Verrines à sélectionner

À la libanaise
(Houmous & pois cassés croquants cumin, coriandre, paprika)
Crevettes marinées aux saveurs d'Asie
(sauce soja, huile de sésame, gingembre, coriandre,
citron vert, graines de sésame, piment)
Mousse de betterave au chèvre frais
(Fromage bio de la ferme de Caroline)
Tartare de saumon & skyr ciboulette/citron

Minimum 6 personnes

Contactez moi pour plus de détails

Votre cuisinière à domicile



A partir de 15 € par personne
(soit 6 pièces + 3 verrines.)

+33 (0)6 07 66 16 70
@ symbiosedesaveurs@gmail.com



Réveillon Noël

SymBiose de Saveurs



Entrée

Foie gras maison*,
chutney de fruits secs & pain d'épices

ou

Tartare de saumon aux saveurs exotiques

ou

Brochette de crevettes aux saveurs d'Asie
& courge rôtie



Plat principal

Poulet "Vallée d'Auge" au cidre &
Calvados accompagné de pommes, carottes
fondantes & rôtis de patates douces
à la mimolette de Normandie

ou

Marmite du pêcheur aux 3 poissons,
curry & paprika, flan de légumes &
potiron rôti

ou

Carbonade de boeuf à la bière savoyarde,
pain d'épices
& millefeuille de pommes de terre

Dessert

Délice aux marrons & chocolat,
salade d'agrumes marinés au miel
& épices douces

ou

Bûche pâtissière orange / chocolat à la fève
Tonka

ou

Trilogie gourmande :
Pommes caramélisées, crumble sarrasin &
glace vanille
Panna cotta au kaki & épices de Noël
Douceur au praliné et chocolat



SymBiose de Saveurs



Votre cuisinière à domicile

+33 (0)6 07 66 16 70

@ symbiosedesaveurs@gmail.com



À partir de 45 €
*supplément de 3€ / personne

Christmas Eve

SymBiose de Saveurs



Starter

Home-made duck foie gras*
with dried fruit chutney & gingerbread

or

Exotic salmon tartar

or

Brochette of prawns with Asian flavours
and roast squash



Main course

Chicken "Vallée d'Auge" with cider &
Calvados served with apples,
sweet potatoes & mimolette rôtis

or

Fisherman's stew with 3 fish, paprika
curry, vegetables flan & roasted squash

or

Carbonade of beef with Savoy beer, soft
gingerbread
& its potatoes millefeuille



Menu from 45€
*+3€ pp



Dessert

Chestnut and chocolate cake
& its salad of citrus fruits marinated in
honey & sweet spices

or

Orange and chocolate Yule log
with Tonka bean

or

Caramelized apples, buckwheat crumble
& vanilla ice cream
Persimmon panna cotta with Christmas spices
Chocolate praline sweetness



SymBiose de Saveurs



Your private chef

+33 (0)6 07 66 16 70
@ symbiosedesaveurs@gmail.com