LA PETITE CUILLÈRE PRÉSENTE

Menu du Nouvel An 2027

PENSÉ POUR ÊTRE RÉCHAUFFÉ FACILEMENT CHEZ VOUS

PREMIER TEMPS
Les entrées

01 **Langoustine, maïs fumé & combava**

Royale de langoustine, crémeux de maïs fumé, bisque au combava et huile de coriandre.

02 **Pâté en croûte de lapin & kumquat**

Lapin aux herbes, kumquat confit, poivre de Sichuan et condiment aigre-doux.

DEUXIÈME TEMPS
Les plats

01 **Agneau confit, datte & citron noir**

Épaule d’agneau braisée, mousseline de pois chiches, carotte blanche et jus au ras el-hanout.

02 **Dos de lieu jaune, coco & curry vert**

Riz noir, pak choï confit et sauce coco au curry vert, servie séparément.

DERNIER TEMPS
Les desserts

01 **Entremets poire, caramel & spéculoos**

Mousse légère à la poire, cœur caramel, biscuit moelleux et croustillant spéculoos.

02 **Tartelette citron, miel & meringue**

Crémeux citron, miel floral, sablé fondant et meringue légèrement caramélisée.

MENU • 39 € TTC PAR PERSONNE

COMMANDES JUSQU’AU 27 DÉCEMBRE 2026 • SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

RETRAIT PLACE DE L’ÉGLISE À ELVEN • ENTRE 17 H ET 18 H

POUR PASSER COMMANDE : contact@lapetitecuillere-traiteur.fr

NOTICE DE REMISE EN TEMPÉRATURE FOURNIE • 06 59 86 85 79