Hémon traiteur

Carte de Noël

/ Saint Sylvestre

Entrée

Foie gras aux figues, confiture de figues-piment d'Espelette, mesclun, noix, vinaigrette à l'huile de noix Lépine et pain d'épices — 7 €/pcs

Assiette Océane : Saumon fumé, crevettes, terrine de St Jacques, sauce cocktail, beurre ½ sel, citron, mesclun, graines de courge, vinaigrette aux agrumes, radis et tomate cerise — 7 €/pcs

Assiette Périgourdine : foie gras, magret de canard, gésiers de volailles, œuf dur, grenailles rôties, tomate cerise, haricots verts, persil, croûtons et vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre de framboises — 7 €/pcs

Entrée chaude Terre et Mer : Queue de lotte en robe de jambon Vendéen, coulis de crustacés, julienne de poireaux et carottes, tuile au parmesan — 7 €/pcs

Entrée Végan/sans gluten : Velouté de potiron au lait de coco, pleurotes, éclats de châtaignes et huile de noisettes Lépine — 5.10 €/pcs

Viande et Poisson

8.20 €/pcs

Cuisse de canette à la Forestière (sauce aux pleurotes, morilles et girolles)

Suprême de poulet jaune à la Truffe

Civet de cerf aux petits oignons, carottes et marrons

Filet mignon de porc farci aux fruits secs (raisins, abricots, pruneaux et mandes), jus aux 4 épices et citrons confits

Blanquette de saumon, St Jacques, moules, queue d'écrevisses, sauce safranée

Filet de Sandre, sauce au poivre de Timut (dit « poivre pamplemousse »)

Accompagnement

6.50 €/pcs

Risotto à la crème de courge Butternut, pleurotes et champignons de Scorbé, persil, huile de noisette de Lépine, brocolis et tomate rôties

Purée de patates douces, boulghour et cocotte de légumes (navets, courge, carottes et patates douces de la Guerche) au miel et raisins secs

Flan de céleri, mousseline de carottes, fricassée de champignons à la Forestière aux fèves et éclats de marrons

Gratin Dauphinois aux brisures de Truffe, fondue de poireaux et vapeur de légumes (choux-fleurs, crosnes et carottes)

Plat unique végan/gluten

9.90 €/pcs

Parmentier végétal aux champignons Forestiers (pleurotes, morilles et girolles) et lentilles vertes en persillade, purée de patates douces de la Guerche au lait de soja

Desserts

4.20 €/pcs

Entremets Exotique : tartare d'ananas au gingembre, mousse mangue, pistaches concassées et coco, coulis mangue

Entremets choco-agrumes : mousse Nocciolata, marmelade aux 3 agrumes, pralin craquant, ganache chocolat et crème anglaise

Entremets poires-caramel : poires, mousse praliné, caramel au beurre salé et crème anglaise

Dessert Végan/gluten : Perles du japon coco et graines de chia, coulis de mangues, Crunchy amandes, noix, noisettes, raisins secs, tartare d'oranges et kiwis

Réservation par mail : **hemonrestaurant@gmail.com** et retrait des commandes au Laboratoire.
89 Avenue Louis Ripault 86 100 Châtellerault.

Planches

Planche de charcuterie (5 personnes) : 40 €
jambon cuit Italien aux herbes, mortadelle à la truffe d'été, Jambon Serrano, coppa, Bresaola, pâté croûte, condiments, confit d'oignons

Planche de fromage (5 personnes) : 45 €
Bleu d'Auvergne, tête de moine, coulommiers à la Truffe, Tomme aux fleurs, chèvre de Bellevue, fruits secs, raisins et confiture

Plateaux amuse-bouche *salé* 35 pièces — 45 €

5 Mini buns au foie gras, Chutney d'oignons, confiture de figues

5 Brochette de Bresaola, raisins et Tome de Brebis truffée

5 Focaccia, tartinade artichauts basilic, mortadelle à la truffe, copeaux de parmesan, courge rôtie, roquette, huile de noisette

5 Toast de confit d'oignons, magret de canard fumé, poire tapée vin rouge et pistaches concassées

5 Mini crêpe roulée au sarrasin cream cheese aneth-citron et saumon fumé maison

5 Verrine de St jacques snackées, sésame noir, tartare de carottes et céleri, graines de courge, vinaigrette aux agrumes et crème de carottes au gingembre

5 Mini tartelette à la ricotta-citron-ciboulette chair de crabe et pamplemousse

Plateaux de Mignardises *sucrées* 35 pièces — 40 €

5 Gâteau au chocolat noir, fruits secs et Nocciolata

5 Verrine de tiramisu au pain d'épices, mousse mascarpone

5 Tartelette mousse framboises et pistaches concassées

5 Tartelette mousse chocolat noir et noix

5 Tartelette mousse praliné, caramel et noisettes

5 Tartelette au citron meringuée

5 Mini cheesecake New Yorkais

Pour le repas de Noël :

Prise des commandes jusqu'au samedi 20 Décembre.

Retrait des commandes :

Mercredi 24 Décembre
→ de 9h à 12h et de 15h à 18h.

Jeudi 25 Décembre
→ de 9h à 12h.

Pour le repas de la Saint Sylvestre :

Prise des commandes jusqu'au samedi 27 Décembre.

Retrait des commandes :

Mercredi 31 Décembre
→ de 15h à 18h.

Paiement sur place lors du retrait de la commande.

Réservation par mail : **hemonrestaurant@gmail.com** et retrait des commandes au Laboratoire.
89 Avenue Louis Ripault 86 100 Châtellerault.