

Cocktail Dînatoire :

*Le Tarif affiché sur le Devis en ligne sur la page :
<http://www.soiree-tranquille.com/tarifs-chef-domicile/>
Comprend un assortiment de 12 Plats parmi les suivants :*

1- En Bienvenue avec le Champagne

**Tartine de Foie Gras Maison au Jurançon et Epices Douces,
Chutney aux Fruits Exotiques*

2-Amuses-bouche et Hors-d'œuvre :

- *Soupe Glacée de Melon aux Epices Douces*
- *Crème de Courgette aux Eclats de Pistache Grillée*
- *Velouté de Pois Cassés aux Copeaux de Jambon Pata Negra*
- * Verrine de Chèvre Frais, Tomates Confites et Pistou*
- * Panacotta aux Asperges Vertes et Truffe d'été*
- * Verrine de Salsa de Tomates et Avocat au Basilic*
- *Tartare de Gambas*
- *Tartare de Thon Frais au Gingembre et Citron Vert*
- *Saumon en Gravlax Maison*

3-Bouchées Chaudes en Cuillère Japonaise :

- *Noix de St Jacques à la Plancha, Chantilly au Wasabi*
- *Tataki de Thon au Graines de Sésame et Sauce Soja*
- *Gratin de Queues d'Ecrevisses au Champagne*
- *Filet de Caille Caramélisés à la Gelée de Coing*
- *Aiguillette de Mignon de Veau, Crème de Moutarde à l'Ancienne*
- *Magret de Canard Grillé aux Epices Douces*
- *Poitrine de Veau Fondante aux Citrons Confits*
- *Effiloché d'Echine de Porc aux Herbes fraîches*
- *Wok de Bœuf à la Thaï*
- *Côtelette d'Agneau Grillée, Mayonnaise au Curcuma*

4-Intermède

- *Plateau de Fromages de chez Mireille à Thônes*
- *Planche de Charcuterie de Savoie*

5-Desserts :

- *Salade de Fruits Exotiques à la Verveine Citronnée*
- *Emulsion Caramel au Beurre Salé*
- *Mousse au Chocolat et Piment d'Espelette*
- *Douceur des Alpes : Tomme Blanche de chez Mireille,
Myrtilles au Jus, Crème Double et Meringue*
- *Fondant de Pommes au Gingembre, Sauce Caramel au Beurre Salé*
- *Panna Cota à l'Ananas Victoria, Tuiles à l'Orange*