



Noël entreprise

Offrez à vos collaborateurs
un repas de fin d'année
renversant !

LE
COMPTOIR
DE
L'ATELIER

BELLEV

TRAITEUR & SALLE DE RECEPTION



Sur place en salle privatisée*
ou en livraison

*25 personnes assises en table,
50 personnes en mange-debout





Apéritif dînatoire

Les planches et plateaux

| | |
|---|-----|
| La planche de dégustation de foie gras de canard mi cuit au savagnin en bonbon de pain d'épices et en ravioli frit avec son chutney de mangue | 16€ |
| La planche de poissons fumés par nos soins truite, saumon et cabillaud, servis avec blinis et crème légère | 13€ |
| Dégustation de fruits de mer huitres fines de claire n°3, bulots et crevettes servis avec pains spéciaux | 16€ |

Dégustations froides

| | |
|--|-------|
| Le magret fumé servi comme un tartare, chips vitelotte et marmelade cramberries | 4€ |
| Le confit de cochon contisé à la truffe, betteraves chiogga et vinaigrette de noisettes torefiées | 4€ |
| La raviole de morilles, espuma d'écrevisses - agrumes | 4€ |
| La dorade en ceviche, lait de coco, citron coriandre, chips de légumes | 3,50€ |
| Le sablé de petits légumes en cru et cuit, chantilly de carottes de sable et combava <i>Veggie</i> | 4€ |

Dégustations chaudes

| | |
|--|----|
| La pastilla de saumon fumé maison, émulsion passion-tomate-vanille | 5€ |
| Le nugget de chapon «panko» confit de potimarron et vadouvan | 5€ |
| Le foie gras en croquette, pomme Granny confite aux senteurs de truffes | 5€ |
| La tempura de gambas légumes parfumés à la citronnelle, vinaigrette passion-wasabi | 4€ |

Les fromages

| | |
|--|----|
| Planche de dégustation de fromages affinés | 8€ |
|--|----|

Pour les desserts se rapporter à notre carte menu, page suivante.



La carte

Les entrées

- Le foie gras de canard mi cuit,
marmelade d'abricot, coquelicot, caneberge et brioche beurrée 20€
- Le gravlax de truite fumée maison,
yaourt fumé et blinis aux zestes de citron vert 18€
- La tarte fine de légumes et champignons de saison, *Veggie*
brousse de brebis et espuma truffée 15€

Les plats *Plat veggie sur demande*

- Le desossé de chapon fermier en coque croustillante,
abricot et Vadouvan, étuvé de légumes oubliés 26€
- Le filet de boeuf en pastilla à la façon d'un Wellington,
allumette de polenta et légumes racines jus réduit d'une poivrade 33€
- La lotte cuite dans un bouillon de safran et coquillages,
crozets en gnocchis et poellée de pak choi 27€

Les fromages

- L'ardoise de fromages affinés 9€

Les desserts

- Vision contemporaine de la buche de Noël,
chocolat et passion 8€
- L'assiette gourmande de Noël
composée de 4 mini desserts 8€
- La myrtille confite et son sablé,
crème glacée au vin chaud et vanille 8€

Réservez votre menu et/ou votre salle privatisée :

04 79 87 07 48
06 82 76 56 68

10 rue Georges Girerd, 01300 BELLEY
www.lecomptoirdelatelier.fr

contact@lecomptoirdelatelier.fr

