



COOKING4U
STEPHANE REAU

Formule Bistro « Automne-Hiver »

35€/pers

Entrée

Velouté de potimarron et crumble de châtaigne

ou

Galantine de canard maison aux noisettes et Armagnac

ou

Salade de cresson, patate douce rôtie et noix de cajou, lard au thym et miel, crème sure et chutney de mangue

Plats

Filet de volaille contisé aux champignons des bois, petits oignons glacés, sauce vin blanc et polenta crémeuse

ou

Echine de porc cuite au lait, ail confit, sauge et parmesan, pommes fondantes

ou

Dos de cabillaud, réduction au vin rouge, échalotes confites et mousseline de céleri.

Dessert

Crème brûlée de grand mère à l'amaretto

ou

Le classique « baba au rhum » et sa crème chantilly

ou

Dacquoise chocolat noisette et son crémeux café

Chef: Stéphane Réau

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel et 1 serveur pour 25 personnes)

Les boissons (Jus d'orange, jus de pomme, Coca Cola et Evian et San Pellegrino)

Café et pain artisanal

Le matériel (nappes en tissu blanc, vaisselles, verrerie et serviettes)

L'ATELIER DE STEPHANE - 3, CHEMIN DE TARTALOCHE CIDEX 7016 - 31180 ROUFFIAC TOLOSAN

COOKING4U - STEPHANE REAU - +33 06 61 82 22 69 www.cooking4u.fr - contact@cooking4u.fr

EURL COOKING4U AU CAPITAL DE 52000€ - SIRET 524 631 421 00020 - NAF 5621Z