

AMUSE-BOUCHES FROIDS

- **Plateau 32 pièces (60€)** : navettes tourteaux, navettes végé, bouchées saumon fumé, club sandwich jambon/truffe, bouchées mousse de foie gras
- **Plateau signature 12 pièces (24€)** : foie gras signature, saumon gravlax
- **Plateau club sandwich 16 pièces (22€)** : jambon/truffe, saumon fumé, végé

AMUSE-BOUCHES CHAUDS

- **Plateau 12 pièces (24€)** : Croque truffe, mini vol au vent de la mer, terrine pdt/truffe



MINIVERRINES SALÉES PAR 2

- Ceviche "Ma Cuisine" 9€/les deux
- Céréales/tourteaux/agrumes 8€/les deux
- Bleu/Noix/poires/panais 8€/les deux

MINIVERRINES SUCRÉES PAR 2

- Tarte citron meringuée 8€/les deux
- Tiramisu fruits exotiques 8€/les deux
- Tout chocolat 10€/les deux

LES CLASSIQUES

- Foie gras de canard français (nature) 215€/kilo
- Saumon fumé maison en chiffonnade 85€/kilo
- Saumon gravlax maison 80€/kilo
- Tarama maison 7€/ le pot
- Tarama maison à la truffe 9€/ le pot



MENU FÊTES 2025

MA CUISINE *de chef*

PLATS MAISON À EMPORTER

Yann vous propose ses suggestions pour vos fêtes

ENTRÉES

- Foie gras de canard français (nature) / chutney 14€/ la part
- Saumon Gravlax / pain séché / sauce curry 10€/ la part
- Terrine grillée lard, pommes de terre & truffes / crème réduite (à rechauffer) 10€/ la part
- Saumon fumé en chiffonnade / crème réduite citron & avruga 10€/ la part
- Demi-homard décortiqué / céréales / bisque / croustillant 30€/ la part



PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de volaille farci aux champignons / Purée de PdT 18€/ la part
- Suprême de volaille farci aux champignons / Purée de PdT à la truffe 22€/ la part
- Suprême de volaille farci aux langoustines / Purée de PdT 23€/ la part
- Suprême de volaille farci aux langoustines / Purée de PdT à la truffe 27€/ la part
- Filet de bar farci aux St. Jacques / Fricassé de légumes oubliés 20€/la part
- Lasagne de Homard, lotte, langoustines / Bisque / Fondue de poireaux 35€/ la part
- Gratin dauphinois à la truffe (plat végétarien) 20€/la part



GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

- Purée de pomme de terre nature 4 €/ la part
- Purée de pomme de terre à la truffe 8 €/ la part
- Fricassée de légumes oubliés 5 €/ la part
- Fondue de poireaux 5 €/ la part



CAVIAR DE NEUVIC

Sur commande



HORAIRE DE LA BOUTIQUE:

Du mardi au samedi
de 10h-13h30 / 16h30-19h30

Mercredi 24 et 31 décembre de 9h-17h30 (en continu)

ADRESSE:

16 Rue Albert Caron, Suresnes

TÉLÉPHONE:

01 81 93 17 12