

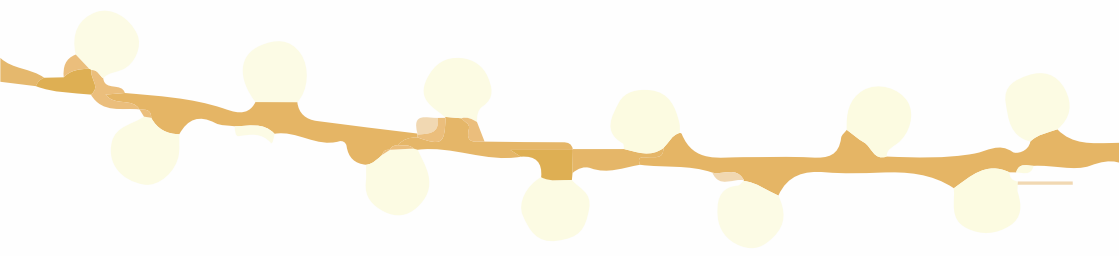
La Parenthèse

vous propose sa carte des festivités
2021-2022



Toute commande est à passer
avant le **21.12.21** pour Noël
et avant le **28.12.21** pour l'An.





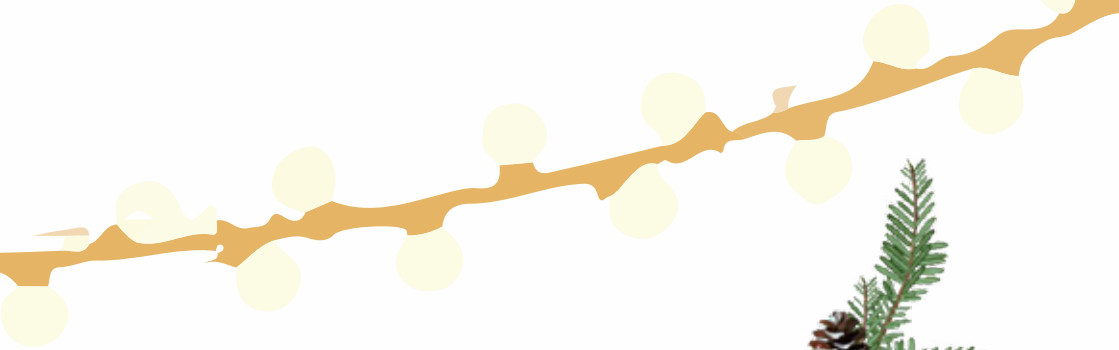
Menu premier 29€00

- Foie gras cuit de canard, cacao, saucisson café, piment d'espelette
- Tajine de souris d'agneau aux fruits secs, purée épicée, légumes d'hiver
- Bûche classique : rousse, chocolat appareil bombe, crémeux de caramel - noisette, biscuit

Menu second 33€00

- Les verrines : les 4 pièces
Taboulé de chou-fleur saumon fumé + Minestrone d'ananas, foie gras + Ecrevisses foie gras + Saint Jacques Massala poulet
- Vol au vent de pétoncles, julienne de légumes, pavé de cabillaud, citronnelle, curry, crevette, poêlée de courge aux flocons d'avoine, mille feuille poireaux
- Velours Blanc noix de coco, ananas Kalamansi base dacquoise coco, insert ananas kalamansi, mousse coco





Entrées froides *part individuelle*

Foie gras cuit de canard, cacao, saucisson café, piment d'espelette	9€80
Allumette de foie gras, abricots secs et dattes, gâteau battu miroir mandarines..	7€90
Opéra de saumon aux petits légumes glaçage kalamansi	6€80
Parfait de langoustines au saumon fumé	7€00
Galette de poireaux, saumon mariné, creme fouettée pop corn épicés..	6€50
Terrine trois poissons d'eau douce brochet sandre saumon	5€80

Entrées chaudes *part individuelle*

Ficelle picarde	3€50
Ris de veau volaille forestière (coffret bois)	9€50
Coquille Saint Jacques tradition.....	6€80
Vol au vent de pétoncles julienne de légumes	8€00
Tarte fines noisettes, endives, Saint Jacques	11€60
Boudin blanc cresson, pommeau, poire	6€80
Mousseline de Saint Jacques, hachis de champignons, sauce noilly prat	7€80

Les verrines *4 pièces*

- Taboulé de chou-fleur, saumon fumé
- Minestrone d'ananas, foie gras
- Ecrevisses purée de courge & muscade
- Saint Jacques Massala poulet

10€00

Pain surprise

Pain surprise panaché 60 pièces environ	35€00
Pain surprise panaché 40 pièces environ	26€00
Pain surprise foie gras 40 pièces environ	44€00
Pain surprise saumon fumé 40 pièces environ	38€00

Plateau froid 16 pièces

22€00

Canape mousse de carottes gingembre
Navette végétarien, minestrone de légumes au persil plat
Tartelette écrevisses agrumes chou-fleur cru
Navette brandade épiciée



Les spécialités festives prix au kilo

Foie gras cuit de canard	110€00
Foie gras de canard truffé 1 %	140€00
Terrine marbrée de foie gras artichauts jarret de porc	45€50
Saumon fumé maison	58€00
Saumon gravlaks crème finnoise	62€00
Terrine de Saint Jacques, petits légumes	42€00
Pâté en croûte aux champignons	23€50
Pâté en croûte aux trois viandes	42€00
Pâté en croûte pigeon, canard, caille champignons foie gras	58€00
Terrine trois poissons d'eau douce brochet sandre saumon	38€00
Kouloubiac de saumon	
Boudin blanc nature	
Boudin blanc truffé	
Boudin de saint jacques et saumon	
Escargots la douzaine	8€00

Les plats chauds avec légumes

- Carré de porc farci, morilles, poulet cuit basse température
+ poelée de courges aux flocons d'avoine, mille feuille poireaux 12€00
- Nems d'agneau
+ purée raz el hanout, légumes d'hiver 13€00
- Médaillon de chapon crème au vin jaune et morilles
+ légumes d'hiver pomme Anna 15€00
- Tajine de souris d'agneau aux fruits secs
+ purée épiciée, légumes d'hiver 18€00
- Fusain de volaille, croûte coriandre fraîche, sauce tikka massala
+ risotto aux cèpes, mille feuille de poireaux 13€00
- Timbale de cabillaud duxelles de champignons crème de langoustines
+ légumes d'hiver pomme Anna 13€00
- Pavé de saumon tandoori doux et graminées
+ légumes d'hiver, risotto aux cèpes 14€00
- Pavé de cabillaud citronnelle curry, crevette
+ poelée de courges aux flocons d'avoine, mille feuille poireaux 14€00

Les bûches maisons pour 4, 6, 8 ou 10 personnes | prix à la part

- Velours Blanc : noix de coco, ananas Kalamansi, base dacquoise coco,
insert ananas kalamansi, mousse coco 4€50
- Bûche Classique : mousse chocolat, appareil bombe,
insert crémeux caramel-noisette, biscuit 4€30

La Parenthèse  vous souhaite de joyeuses fêtes 
2021-2022



LA PARENTHÈSE

03.22.26.16.93

contact@virta.fr

7 rue des
Lagunes, 80460
OUST-MAREST

LA BOUTIQUE

02.35.86.17.69

contact@virta.fr

27 rue de
Verdun,
76260 EU



Toute commande est à passer
avant le **21.12.21** pour Noël
et avant le **28.12.21** pour l'An.

