



### LE FOIE GRAS EN TERRINE

(Accompagné de chutney d'ananas et brioche dorée)

250 G/35 €

500 G / 65 €

1 KG /120 €

### PLATEAU DE CANAPES ASSORTIS

24 pièces : 24 €      48 pièces : 45 €

Crémeux Roquefort, noix et figues  
Macarons safran et tomate  
Blinis, crème acidulée et saumon  
Chiffonnade de jambon de pays, beurre de noisette  
Pincés de tourteau et radis Daïkon  
Navettes de foie gras et confit d'échalote

\*\*\*\*\*

### NOS ENTREES A LA PORTION

Foie gras de canard, chutney d'ananas, brioche dorée (70g env.) : 12.50 €

Feuillantine de noix de St Jacques et potimarron, crème de St Jacques : 12 €

Pressée de bœuf et foie gras, saladette de pommes à l'huile de truffes : 10.50 €

\*\*\*\*\*

## NOS POISSONS ET VIANDES A LA PORTION

Suprême de turbot, artichaut en marinère de moules et coques : 18 €

Pave de bar rôti, châtaignes et girolles : 18 €

Lièvre à la Royale, fruits et légumes d'automne 22 €

Ballotine de Chapon farcie et rôtie aux champignons des bois 14 €

TOUS CES PLATS SERONT ACCOMPAGNES D'UN ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX TROMPETTES en plus de la garniture déjà prévue

\*\*\*\*\*

## NOS DESSERTS

**4 pers : 16.00 €    6 pers : 24.00 €    8 pers : 32.00 €**

### **CARRE VELOURS**

*Mousse légère chocolat au lait, mascarpone caramel et café*

### **L'EXOTIQUE**

*Dacquoise noix de coco, gelée mangues et fruits exotiques, bavaroise citron vert*

### **LE PARIS BREST**

*Mousseline pralinée, éclats de noisettes caramélisées*

# **BON DE COMMANDE**

A nous déposer au restaurant, par téléphone au 05 46 97 78 12  
ou par internet : [contact@restaurant-le-parvis.fr](mailto:contact@restaurant-le-parvis.fr)

## A RETIRER LE :

Préparations sur commande 3 jours à l'avance.

Les commandes sont à retirer avant 14 h le 24 décembre, avant 12h le 25  
décembre et avant 18h le 31 décembre

**NOM**

**TEL**

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

TOTAL.....

€

**LE PARVIS 05 46 97 78 12**