

# MENU DE PÂQUES

## L'APERITIF

**le plateau de 24 canapés festifs** 32€ (Nouveauté 2026)

*Wrap des saumon fumé, Briochin de crabe et surimi, Wrap de poulet tikka, verrine bacon ananas, Coupelle végétarienne aux légumes, Blinis crémeux de poivron et œuf de caille*

## LES ENTRÉES

**Foie gras de canard entier maison à la coupe**

140€ le kilo (env 7.5 € la tranche)

**Foie gras de canard maison et son confit d'oignons**

11.50€ la part

**Mi-cuit, mi-fumé de saumon aux herbes de la garrigue**

8.50€ la part

*et son mirepoix de légumes à la ciboulette*

**Terrine de noix de Saint jacques aux poireaux**

7.90€ la part

**Cassiolette de ris de veau à l'ancienne et sa forestière persillée**

9.80€ la cassiolette\*

**Coquille de noix de saint jacques déglacée au champagne**

8.90€ la coquille

**Cuisse de grenouilles au beurre maître d'hôtel**

9.00€ la barquette

## NOS PLATS

**Médaille de filet de veau du Périgord**

16.20 € la part

*aux spaghettis de légumes et sa sauce à la moutarde maison*

**Suprême de pintade au coulis de caviar d'aubergines**

14.80 € la part

*et asperges vertes*

**Souris d'agneau confite avec sa gousse d'ail**

17,80 € la part

*Et ses légumes confits*

**Roulé d'agneau au pesto vert basilic**

14.50 € la part

*sur duxelle aux parfums de provence*

L'ensemble des plats sera accompagné de légumes associés à sa recette,

En guise de féculent, nous vous proposons au choix :

- Millefeuille de pommes de terre
- Brochette de grenailles façon germaine
- 2 Croquettes de pommes de terre

SUR COMMANDE EXCLUSIVEMENT

AVANT LE MARDI 31 MARS

WWW.FRED-RECEPTION.FR