

L'atelier Romarin

MENU BISTRONOMIQUE

CARTE AUTOMNE

DU 25 SEPTEMBRE AU 15 DÉCEMBRE 2023

L'atelier Romarin vous propose pour vos réceptions de groupes un menu bistronomique à composer selon vos envies.

Notre carte change à chaque saison, nous travaillons avec des produits essentiellement locaux et 100% frais.

Pour toute réservation nous vous invitons à nous écrire par mail à contact@latelier-romarin.fr en précisant vos choix (les entrées et plats doivent être similaires pour tous), la date et lieu de votre événement.

Nous demandons un minimum de commande de 10 adultes.

La livraison s'effectue à domicile ou en entreprise ou retrait dans notre atelier.



L'atelier Romarin

Entrée au choix:

- Endives au miel citron, mousse de chèvre frais
- Crème de champignons, éclats de lard croustillant
- Gravlax de Saumon, crème citronnée aux herbes

Plat au choix :

- Filet de volaille de Bretagne fondante, poêlée de champignons et pommes de terre grenaille, jus de cuisson
- Poitrine de cochon caramélisée, mousseline de pommes de terre, jus à la moutarde à l'ancienne
- Dos de cabillaud nacré, endives caramélisées aux sucs d'agrumes
- Pavé de merlu de nos côtes, choux fleur rôti au sésame, crème de coquillage
- Risotto crémeux aux champignons, copeaux de parmesan

Plat enfant au choix (- de 12ans), 12€ par enfant :

- Poulet crispy très croustillant, pommes de terre sautées de ma grand-mère et légumes de saison
- Petit pavé de cabillaud de nos côtes, écrasé de pommes de terre et carottes colorées.



L'atelier Romarin

Desserts sucrés:

Entremets, réalisés par nos soins:



Pommes caramélisées, vanille et cannelle



Entremets léger chocolat au lait, mousse pralinée, feuillantine croustillante

Choux sucrés par L'opaline :



- Le chou chocolat : crumble cacao fleur de sel, crème chocolat lacté 38% et ganache montée chocolat noir 58%.
- Le chou Paris-Binic : praliné maison Croustillant sarrasin, noisettes fleur de sel, crème mousseline praliné noisette et noisettes torréfiées.
- Le chou citron meringué : brisures de palet breton, crémeux citron jaune, meringue moelleuse
- Le chou Chaï : crumble aux épices (cannelle, gingembre, girofle et muscade), ganache montée chocolat blanc infusée au thé Chaï et pistaches.
- Le chou poire vanille tonka: compotée de poires williams a la vanille de Madagascar, crème montée mascarpone vanille et fève de tonka.

Menu Entrée+Plat : 30€ par personne

Plat seul : 18€ par personne

Dessert :

Entremets : 8€ la part

Choux : 3€ le chou - Nous recommandons 3 choux par personne

