

# GALA DE NAVIDAD 2024

## RESTAURANTE EL JABLE

### APÉRITIFS

#### FROIDS

##### ASSORTIMENT DE MINI VERRINES

(MOUSSE DE FROMAGE, MOUSSE DE TOMATE SÉCHÉE, TARTARE DE SAUMON, MOUSSE DE CITRON)

#### LES BONBONS

(CHEVRE FRAIS, CHOCOLAT AU FOIE GRAS, FRAISE DES BOIS)

#### ASSORTIMENT DE CANAPÉS TRADITIONNELS

#### SOUPES ET CRÈMES

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES, ÉMULSION DE PESTO ROUGE

CRÈME DE CHAMPIGNONS PORTO BELLO, LARD CARAMÉLISÉ

CRÈME DE MOULES AUX ARÔMES DE MONTIEL

SOUPE LÉGÈRE DE CHÂTAIGNES AUX VOLAILLES

#### ENTRÉES (BUFFET FROID)

VERRINES DE CRABE ROYAL, SAUCE MANGUE

VERRINES DE CANARD SÉCHÉ AUX GRENADES

VERRINES DE REBLOCHON, FIGUES CARAMÉLISÉES ET

ÉCHALOTE ÉPICÉE, VERRINES DE JEUNES POUSSÉS,

POMMES DE TERRE VIOLETTES ET SHIMEJI CONFITS

SALADE DE MORUE, PIQUILLOS RÔTIS À L'HUILE D'ANETH

SALADE D'AGRUMES, ÉCLATS DE FOIE GRAS ET CHOCOLAT

DEMI-SEL, SALADE DE HOMARD À LA MAYONNAISE À

L'ESTRAGON

#### LA PULPERIE

POULPE À LA GALICIENNE

POULPE À L'AIL

TENTACULES DE POULPE À LA PLANCHA

CROQUETTES DE POULPE

SALPICON DE POULPE

#### BUFFET FROID

FAUSSE BRANDADE DE SAUMON PARFUMÉE À LA

MANGUENA, MOUSSE DE BETTERAVE AVEC IDIAZÁBAL, NOIX

ET CHIPS DE JABUGO, MIREPOIX DE VOLAILLE, AVOCAT ET

VINAIGRETTE DE THYM, LANGOUSTINES CUITES

FILET DE SAUMON FARCI DE MOUSSE DE CREVETTES

TERRINE DE TRUITE SAUMONÉE ET CRABE

MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS ET GAMBAS

#### BOULANGERIE

ASSORTIMENT DE MINI PITAS

ASSORTIMENT DE MINI BAGELS

MINI CHEESEBURGERS

#### VOLAILLE (BUFFET CHAUD)

CUISSÉ DE PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET À LA

CANANA, SUPRÊME DE POULARDE AU FOIE GRAS,

ABRICOTS SECS ET PIGNONS, ÉPINARDS FRAIS ET PÊCHES

RÔTIES, MINI GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

FLAN DE PATATE DOUCE, CHUTNEY D'OIGNON

POMMES ET SHIITAKES SAUTÉS

#### VIANDES (BUFFET CHAUD)

BRIQUE D'AGNEAU DE LAIT, SAUCE AUX POMMES ET AUX

CHÂTAIGNES, BRIQUE DE COCHON NOIR AVEC TOFFÉE

D'OIGNONS RÔTIS, BRIQUE DE VEAU, SAUCE AUX CÈPES

TRUFFÉS, BRIQUE DE LÉGUMES AU FROMAGE CANTAL

BROCOLI, POIRES ET TOMATES CERISES TRICOLORES

LÉGUMES CROQUANTS, CANNEBERGES ET NOIX

PERLES D'OIGNONS DORÉES ET FLEURS D'ARTICHAUTS

#### POISSONS (BUFFET CHAUD)

FILET DE MERLU DE LIGNE SUR COMPOTÉE DE TOMATE ET

VELOUTÉ À LA MOUTARDE DE MEAUX, OSSOBUCO DE

LOTTE ET LANGOUSTINES, ESSENCE MARINE AUX ARÔMES

D'ANIS ÉTOILÉ ET D'ANETH, SUPRÊME DE BAR ATLANTIQUE F

PARMENTIER ET MOUSSELINE DE HOMARD

#### SHOW COOKING DE POISSONS

FILET DE SAR

FILET DE BAR

MIREPOIX DE LÉGUMES CROQUANTS AVEC CANNEBERGES

PAPPARDELLE DE COURGETTES, CAROTTES ET BETTERAVES

MOUSSELINE D'ASPERGES AU PARMESAN

PURÉE DE PATATE DOUCE TRUFFÉE

#### LA TRATTORIA, LES FARCIS (BUFFET CHAUD)

FIORÉ AUX ASPERGES ET CREVETTES, SAUCE DE POTIRON

ET ORANGE, RAVIOLI À LA POMME ET RICOTTA, SAUCE

AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, AGNOLOTTI FARCIS AUX

ÉPINARDS, SAUCE AU PESTO DE BROCOLIS

RAVIOLIS AU SAUMON, SAUCE AU PISTIL DE SAFRAN

CAILLE FLAMBÉE AU SAUTERNES, FARCIE DE RAISINS DANS

SON JUS

#### MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES

LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE VIOLETTES

LÉGUMES SAUTÉS, BEURRE DE CIBOULETTE

POMMES DE TERRE RÔTIES AUX ARÔMES DE PROVENCE

ET CHAMPAGNE



## SHOW COOKING DE VIANDES

CÔTE DE VEAU  
ENTRECÔTE BLACK ANGUS  
CÔTE DE BŒUF DE GALICE  
SUPRÊME DE PERDRIX

## LE POTAGER

LES BOUQUETS  
ASPERGES AU BACON  
CAROTTES  
GAUFRE DE POMMES DE TERRE ET EMMENTAL

## TRANCHE

JAMBON DE VEAU  
COCHON DE LAIT  
DINDE FARCIE

## SAUCES

SAUCE AUX CERISES AU PEDRO XIMÉNEZ  
JUS DE VEAU  
SAUCE CAFÉ DE PARIS  
SAUCE PÉRIGOURDINE  
SAUCE CASTILLANE  
SAUCE AUX 5 BAIES

## SHOW CUTTING

### FROMAGES (CUTTING 1)

PLATEAU DE MINI CHÈVRES  
REBLOCHON FRUITIER DE SAVOIE  
FROMAGE TÊTE DE MOINE  
COMTÉ AFFINÉ 12 MOIS  
BÛCHE DE CHÈVRE AU POIVRE  
BÛCHE DE CHÈVRE AUX AMANDES  
BANON AU LAIT CRU  
DULCE DE RAMBUEZA ET THYM  
PÂTE DE GOYAVE  
PÂTE DE FIGUE ET NOIX

### STATION DE FROMAGE CHAUD (CUTTING 1)

RACLETTE  
FONDUE AU FROMAGE  
FROMAGE PROVOLONE DOUX  
FROMAGE PROVOLONE ÉPICÉ

### STATION DE FUET (CUTTING 2)

FUET AUX HERBES  
FUET AU PIMENTÓN  
FUET AU POIVRE  
FUET À L'AIL  
MINI BÂTONNETS DE FUET

## CUTTING 2

### CHARCUTERIE ITALIENNE

BRESAOLA  
COPPA  
SALSICCIA NAPOLI PIQUANTE  
SALAMI SPIANATA ROMANA  
SPECK ITALIEN

### GIBIER

CHORIZO DE CERF  
TERRINE DE CERF  
SAUCISSON DE SANGLIER  
FOIE (ÉCLAT NOIR)  
MOUSSE DE FOIE GRAS AU CHAMPAGNE  
FOIE GRAS DE CANARD AVEC GRANNY SMITH AU CALVADOS  
TERRINE DE PIGEON AU FOIE GRAS DE CANARD ET CERISES  
TERRINE DE FOIE DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE  
TERRINE DE FOIE AVEC JARRET DE BŒUF  
FOIE GRAS FAÇON VIGNERON AUX CHÂTAIGNES

### MACARONS

PIÈCES RÔTIES FARÇIES (MIROIR NOIR)  
DINDE DE NOËL TRUFFÉE À L'ŒUF  
CHAPON RÔTI AVEC MÉDAILLON DE TRUFFES ET MOUSSE DE CANARD  
POULARDE FARCIE À LA MOUSSE DE FOIE GRAS  
COCHON DE LAIT RÔTI AUX PRUNES ET PÊCHES

## SHOW COOKING WOK

LES MASCLETS  
CALAMARS DANS LEUR ENCRE  
CÈPES ET JAMBON IBÉRIQUE  
FOIE GRAS ET POMME  
BOUDIN NOIR ET PIGNONS

## DESSERTS

### LES BÛCHES

BÛCHE À LA CRÈME MASCARPONE, CERISE ET CHOCOLAT 70 %  
BÛCHE AU CAMEL SALÉ ET POIRE WILLIAMS AU SIROP  
BÛCHE HOMMAGE  
BÛCHE VOLUPTUEUSE PASSION

### LES ÉCRINS

ÉCRIN DE CHOCOLAT AU LAIT, AMANDES ET NOISETTES  
ÉCRIN DE CRÈME CAMEL AVEC FRUITS SECS TORRÉFIÉS  
ÉCRIN DE CHOCOLAT BLANC, FRAISES, FRAMBOISES ET PISTACHES  
ÉCRIN NACRÉ, FRUITS ROUGES, YUZU ET BERGAMOTE

### LES IRRÉSISTIBLES

DÉLICE DE CAMEL  
SABLÉ AUX AGRUMES  
SABLÉ MANGUE ET COCO  
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES  
MIGNARDISES ET NOUGATS  
TOUR DE PETITS FOURS  
PLATEAU DE MINI MACARONS  
ASSORTIMENT DE CHOCOLATS

