

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

