

LE CASTEL J'HULY

CHEZ VOUS



COFFRET TRADITION

20 pièces (4 Pers)	25.00€
30 pièces (6 Pers)	35.00€
45 pièces (9 Pers)	45.00€

3 froids

- Bouchée grillée, rilette de maquereaux au safran, concombre et crème d'Isigny
- Pain d'épices de Foie gras et volaille, figues fraîches
- Wraps de thon, crème de ciboulette acidulée

2 chauds

- Burger cheddar, confit d'oignon rouge
- Bouchée tomate jambon et comté

COFFRET GOURMAND

20 pièces (4 Pers)	28.00€
30 pièces (6 Pers)	38.00€
45 pièces (9 Pers)	50.00€

3 froids

- Mimosa d'asperges, crevette marinée, crème d'avocat au piment doux, toast croustillant
- Fin sablé croustillant au parmesan, St Jacques marinées au yuzu
- Grillé de Jambon Ibérique, beurre aux éclats de Sel

2 Chauds

- Tempura de langoustine, crème d'aïoli
- Fin croustillant feuilleté au ris de veau et châtaignes

COFFRET VERRINES

6 verrines	15.00€
12 verrines	28.00€
18 verrines	40.00€

froids

- Panacota foie gras confit, glacié passion
- Emulsion de Potimarron, gingembre et miel
- Rafrachi d'avocat mangue et crevette au citron vert
- Quinoa en taboulé, saumon fumé et concombre
- Dorade et saumon frais cuit au sel pomme granny smith

Le Castel J'Huly Chez vous



**Nos Amuse-bouches
a la carte /pièce 1.40€**

Nos froids

- Mimosa d'asperges, crevettes marinées, crème d'avocat au piment doux, toast croustillant
- Bouchée grillée, rilette de maquereaux au safran, concombre et crème d'Isigny
- Sarrazin de saumon fumé mascarpone et citron vert
- Pain d'épices de Foie gras et volaille, figues fraîches
- Wraps de thon, crème de ciboulette acidulée
- Toast "craquant" tartare de saumon mariné, confit de tomates
- Pain au noix, avocat crevette, crème de saumon fumé
- Fin sablé croustillant au parmesan et Noix de St Jacques au yuzu
- Grillé de Jambon Ibérique, beurre aux éclats de Sel

Nos chauds

- Burger cheddar, confit d'oignon rouge
- Fin croustillant feuilleté de ris de Veau et Chataigne
- Croustade de "petits gris" au beurre persillé
- Foie gras poêlé sur toast grillé, chutney d'abricot et noisette
- Tempura de Langoustine, crème d'ailoli
- Tourte au lard fumé
- Bouchée tomate jambon et comté

Nos Verrines

- Panacota foie gras confit, glacis passion
- Emulsion de Potimarron, gingembre et miel
- Rafrachi d'avocat mangue et crevette au citron vert
- Quinoa en taboulé, saumon fumé et concombre
- Dorade et saumon frais cuit au sel pomme granny smith

Minimum de 4 Choix identiques

Castel J'Huly
1, parc du Castel
35220 Chateaubourg
02.99.00.75.13