



S'INVITE À
VOTRE TABLE
POUR
LES FÊTES

LEMENUNOËL

ENTRÉES PLAT SET DESSERT

L'ENTRÉE 24,00€ TTC

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, huile d'olive de Camargue, grenade

Tartare de mangue et fruits de la passion.

OU

(À réchauffer)

Foie gras de canard poêlé

Potiron confit au beurre et croûtons de pain d'épice

Cèpes rôtis, châtaignes et noix.

LE PLAT (À RÉCHAUFFER) 37,00€ TTC

VIANDE

Haut de cuisse de chapon farci

Pressé de pomme de terre et truffes, morilles

Sauce crémée au champagne.

POISSONS

Gratin de filet de sole et langouste

Fine brunoise de céleri au beurre.

OU

Le traditionnel loup en croûte

Sur un lit de légumes fondants

Saucé au Noilly Prat.

(minimum 2 personnes)

LE DESSERT 14,00€ TTC

La bûche de Noël by Obento :

Rocher chocolat Bahiné

Croustillant noisette

Crèmeux chocolat et citron confit.

OU

La bûche de Noël by Obento :

Rocher chocolat Bahiné

Croustillant noisette

Crèmeux chocolat caramel.

MENU PAR PERSONNE
1 entrée au choix,
1 plat au choix & 1 dessert au choix
Prix à emporter

75,00€ TTC

LE COFFRET APÉRITIF 140,00€ TTC
64 pièces salées - 8 variétés

LE COFFRET DESSERT 110,00€ TTC
64 pièces sucrées - 8 variétés

LE COFFRET DESSERT 110,00€ TTC
64 pièces tout chocolat - 4 variétés

LA TERRINE DE FOIE GRAS
DE CANARD 95,00€ TTC
(600 gr)

LE FILET DE SAUMON
fumé maison (env. 1.6 kg)
85.00€ TTC - NON TRANCHÉ
90.00€ TTC - TRANCHÉ





DÉLIVREUR DE SAVEURS

POUR VOTRE COMMANDE
contactez-nous par mail : contact@obento-bygermain.fr
ou téléphonez au 04 67 03 42 10

38 bis, avenue Saint-Lazare - 34000 Montpellier

www.obento-bygermain.fr