PLATS LIVRÉS
À DOMICILE*

CHEFS PRIVÉS

Les Chefs S'Encanaillent

Traiteur Haut Sommet
Chefs Privés

COCKTAIL DÎNATOIRE DU RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2025

PASSEZ VOS COMMANDES

48 h à l'avance :

contact@leschefs-sencanaillent.com

06 19 04 61 69 - 07 82 09 45 54

www.leschefs-sencanaillent.com

Livraison 25€ - Frais de livraison offerts à partir de 200€

100€ / PERSONNE

En livraison – 2 bouchées salées et 1 sucrée DE CHAQUE, par personne.

100 % fait maison,
pour un Nouvel An d'exception

LES BOUCHÉES SALÉES

- **Feuille de Chou de Bruxelles & Anguille fumée**
  Jaune d'œuf confit au soja – un accord terre-mer tout en délicatesse.
- **Saint-Jacques en Carpaccio – Litchi & Cardamome**
  Fraîcheur florale et touche d'exotisme pour un début tout en lumière.
- **Carabineros – Pickles de Daikon & Mandarine**
  Explosion iodée, acidité fruitée et peps asiatique.
- **Croq'M Truffe – L'iconique revisité**
  Fondant, parfumé, résolument festif.
- **Lobster Roll – Version Maison**
  Brioche dorée, homard délicat et sauce légère au citron confit.
- **Dôme de Foie Gras – Eau-de-vie & Poire compotée**
  Alliance suave et fruitée, symbole de fête et de plaisir.
- **Bœuf Wagyu – Wakamé, Concombre & Gingembre**
  Saveurs japonaises, fraîcheur et texture d'exception.
- **Cromesqui de Pigeon – Miel de noisette & Raisin**
  Gourmandise croustillante, cœur fondant et touche sucrée-salée.

LES BOUCHÉES SUCRÉES

- **Chocolat Viennois – Chantilly Tonka & Chouchou Noisette**
  Douceur régressive et texture onctueuse pour finir en douceur.
- **Tartelette Poire & Bergamote**
  Subtile alliance fruitée et florale, fraîche et parfumée.
- **Cheesecake Mangue & Amande**
  L'exotisme en finale, léger et lumineux.

Un menu de fête à savourer chez soi, comme au restaurant.

Service en livraison le 31 décembre
Quantité limité