

POUR LES FÊTES,
VOUS MÉRITEZ
LE MEILLEUR !

*La Corevative
régale
vos papilles*



LA COREVATIVE - 25 RUE DU 11 NOVEMBRE
53940 SAINT-BERTHEVIN
02 43 69 12 88 - COREVATIVE@GMAIL.COM
WWW.LACOREVATIVE.COM



Les Menus de Fêtes

LES FORMULES *

LE MENU ÉTOILE 26 .00 €

- Une Entrée, un Plat, un Dessert

LE MENU SCINTILLANT 22.00€

- Une Entrée et un Plat

LE MENU BRILLANT 17.00 €

- Un Plat et un Dessert

LE MENU LUTIN 13.50 €

- ENTREE : Trio de wraps (saumon, rôti de dinde, jambon fumé)
- PLAT : Fondant de poulet à la crème et blinis de pommes de terre
- DESSERT : Finger croustillant chocolat et vanille

NOTRE SÉLECTION DE VINS 12.00 €

- Bergerac moelleux
- Marmandais rouge
- Chenin blanc

- Champagne : Cuvée réserve Moutaux

28.00 €

*Choix des entrées, plats, desserts à la page suivante : "Les plats de fêtes"

Les Plats de Fêtes

LE FOIE GRAS DU CHEF

- Les 60G 7.50 €
- Les 500G 55.00 €

LES ENTRÉES FROIDES

9.50 €

- Blinis de St Jacques snackées et saumon, mousse fines herbes et citron vert
- Tatin de foie gras et pommes caramélisées
- Stick de crevettes marinées aux épices, lit de pomodoro et crémeux de petits pois

LES ENTRÉES CHAUDES

9.50 €

- Cocotte de poularde aux morilles, parfum de foie gras
- Bun's de sandre, marinade pesto et citron de Sicile, piperade en deux couleurs
- Carré de canard confit aux girolles et châtaignes

LES POISSONS

13.90€

- St Jacques bretonnes dans leur coquille, aux patates douces et mandarines rôties
- Pavé de bar en écailles de pommes de terre, douceur de basilic et grana padano
- Marmite d'empereur aux écrevisses, curry de coco et mangue fraîche
- Filet de St Pierre à l'unilatéral, crème d'estragon à l'ancienne

GARNITURES POISSONS :

Blézotto des bois et crumble de légumes

LES VIANDES

13.90 €

- Moëlleux de filet de chapon en cuisson lente, senteur de truffes
- Pavé de cerf sauvage flambé au cognac, infusion de baies
- Piécé d'agneau de sept heures, jus léger au thym et miel de Courbeveille
- Filet de veau rôti fumage au foin, déglacé au vin de Loire moëlleux

GARNITURES VIANDES :

Pressé de pommes de terre à la sarladaise et émincé de butternut grillé au miel

LES DESSERTS

4.90 €

- Merveille de mangue
- Truffe de chocolat façon boule de Noël
- Allumette croustillante nougat et fruits rouges
- Finger mojito au rhum des îles

Les Cocktails de Fêtes

ASSORTIMENT DE PIÈCES COCKTAILS / PERSONNE

LES 10 PIÈCES SALÉES (6 FROIDES & 4 CHAUDES) 9.00 €

LES 6 PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES 6.00 €

- Briochette de foie gras et chutney de figues
- Céviché de St Jacques aux agrumes
- Foccacia de magret fumé au pomodoro
- Tartare de légumes à la truffe
- Croustillant de truite de Parné, citron vert et tapenade de poivron
- Bun's de bœuf mariné, Entrammes et moutarde à l'ancienne

LES 4 PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES 4.00 €

- Crevette panko au chimichiri
- Gyoza de poulet aux épices
- Samoussa Mayennais, camembert et pommes
- Noodle de riz façon thaï

LES 6 PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES 6.00 €

- Macaron au sésame
- Liégeois fruits rouges au poivre de Penjab
- Fondant cœur chocolat caramel
- Financier mousse de tonka
- Sucette pop framboise chocolat blanc
- Croustillant lemon curd, meringue et combava

PAIN SURPRISE FESTIF 26.50 €

72 Minis sandwichs assortis

COMMANDES JUSQU'AU 17 DECEMBRE 2021 au 02.43.69.12.88

Récupération des commandes à La Corévatine :

Le vendredi 24 de 9h00 à 13h00,

Le dimanche 26 de 10h00 à 12h00,

Le vendredi 31 de 9h00 à 13h00

