



Menu  
de Fêtes

COLLECTION 2019



★  
**CUIZ'IN  
SURCOURS**  
★

Pour  
l'apéritif

**Le plateau de mises  
en bouche inventives  
selon l'inspiration**

8 pièces : 11 euros

16 pièces : 21 euros

**Le saucisson à la truffe**  
saltufo 80 gr - 5,30 euros la pièce.

**Les Minis sardines  
ibérique**

6 euros la boîte

**Le Pata negra grand cru**  
plaquette de 100 gr - 32 euros

Le  
Foie Gras

**Collection 2019/2020**

Nature

Piment d'Espelette

Chocolat

Poudre de cèpes

Le lingot de 125 gr - 16 euros

Le lingot de 250 gr - 30 euros

Le lingot de 500 gr - 55 euros

Le lingot de 1 kg - 99 euros

**Le Collector**

Parfum truffe, bolet  
et morille

Le lingot de 125 gr - 26 euros

Le lingot de 250 gr - 40 euros

Le lingot de 500 gr - 65 euros

Le lingot de 1 kg - 109 euros





★ Entrée Plat  
ou Plat Dessert :

**25 €/pers.**

★ Entrée, Plat,  
Dessert :

**30 €/pers.**

100% produits locaux  
100% produits français  
100% produits biologiques  
100% produits de saison  
100% produits de France  
100% produits de France  
100% produits de France  
100% produits de France



# Le menu

## Les entrées

Tarte fine artichaut  
citronné et gravelax de  
saumon aux crevettes  
façon thaï

Mi-cuit de foie gras  
de canard, briochette  
et confit de Noël salade  
figues/oignons/céleri

Pâté en croûte de veau  
et volaille aux morilles,  
caviar de cèpes .

## Les plats

*servis avec un risotto aux petits légumes à l'huile de truffe*

Saint-Jacques,  
gambas et flétan  
en sauce homardine

Volaille en fine croûte  
aubergine et chorizo,  
jus corsé espelette

Cuisse de canard  
confite, jus au muscat  
de Noël et fruits confits

## ★ Le fromage ★

*en option*

Camembert truffé par nos soins.  
*10 euros la pièce*

## Les desserts

Mendiant gianduja  
et mangue en deux  
versions

Éclair saint honoré  
à la vanille, crémeux  
marron et griottes

Tarte amande lemon  
curd, compotée d'orange  
et brunoise de citron  
et orange confits.





## Le Conseil du Sommelier

### Pour l'apéritif

Champagne Philipponnat Non Dosé  
75 cl - 35 euros

### Pour l'entrée

Raskasse, Chardonnay blanc  
75 cl - 12,90 euros

### Pour le Plat

Saint Joseph  
75 cl - 22 euros

### Pour le camembert truffé

Chemin de Moscou 2016  
75 cl - 21 euros

### Pour le dessert

Likorne moelleux  
75 cl - 7,90 euros

## Le Bar à Rhum

### NAGA RHUM

42 euros

### BOTRAN

49 euros

### MILLIONARIO

49 euros

## En Pratique :

Pour le 24 et le 25 décembre 2019, **prenez votre commande jusqu'au 18 décembre 2019.**

Pour le 31 décembre 2019 et le 1<sup>er</sup> janvier 2020, **prenez votre commande jusqu'au 27 décembre 2019.**

Envoyer vos commandes à : [contact@cuizinsurcours.fr](mailto:contact@cuizinsurcours.fr) ou passez les directement au magasin.

**Retrait des commandes** à l'Atelier Cuiz'in sur cours, 1 place grenette, le 24 décembre entre 10H et 17H et le 31 décembre entre 10H et 17H.



**CUIZ'IN  
SURCOURS**

L'ATELIER DE COURS  
DE CUISINE

1, Place Grenette  
42000 ST ÉTIENNE  
Tél. 04 77 32 26 82

[www.cuizinsurcours.fr](http://www.cuizinsurcours.fr)