

Menu de la Saint-Valentin

Assortiment de 12 pièces cocktails

Les 12 pièces cocktails : 17 €

Bulbe de foie gras chocolat

Le p'tit provençal

Pince de radis aux asperges

Éclair bouillabaisse

Sushi langouste mousseline avocat wasabi

Dôme mimosa

Entrées

Damier de loup Tamaris, sel de coriandre, criste marine,
sauce aux herbes fraîches et lait de coco. Pousse de moutarde : 12 €

Ou

Pressé de foie gras au Ris de veau, compotée de jeunes poireaux vanillés,
gelée Monbazillac au piment d'Espelette : 14 €

Plats à réchauffer

Filet de bœuf Wellington, trilogie de madeleines de pomme de terre,
patate douce et brocolis, carotte jaune rôtie à l'huile d'olive, miel et curry : 25 €

Ou

Médaille de lotte à l'armoricaine, artichaut poivrade façon barigoule : 24 €

Desserts

Cœur cho'Coco : crémeux chocolat, mousse coco : 6 €

Ou

Pom' d'amour chocolat 63% et framboise : 6 €

Prise de commande jusqu'au mardi 11 Février 2025 – 22H00 – en ligne

(Accès à la boutique en ligne) - Rubrique "BISTROT & BOUTIQUE"

www.gaudefroy-receptions.com (04.94.22.47.83 ou au 04.94.63.16.16)

RETRAIT : - Dans nos locaux : 1945 RDN 8, Route de Marseille, 83190 Ollioules

Le jeudi 13 Février 2025 & Le vendredi 14 Février 2025 : [09h00-12h00] [14h00-18h00]

- A la Boutique Gaudefroy Gourmet : 7 Rue Lamalgue à Toulon

Le jeudi 13 Février 2025 & Le vendredi 14 Février 2025 : [09h30-12h30] [16h00-18h30]

Nom :

Mail :

Retrait :

Prénom :

Téléphone :

Heure :

Montant total :