



VOTRE EVENEMENT FESTIF *de fin d'année*

Vous souhaitez mettre les petits plats
dans les grands ou tout simplement
réunir vos équipes

www.popote-minute.fr

bienvenue@popote-minute.fr

Jimmy [06 58 21 37 32](tel:0658213732) / Delphine [06 71 53 45 72](tel:0671534572)



POPOTE Cocktail de fêtes



PAINS SURPRISES MAISON

PAIN SURPRISE DÉLICE 50 € HT (50 pièces)

- Jambon fumé,
- Tomme moutarde
- Jambon blanc fines herbes
- Chèvre frais ciboulette
- Crème de reblochon

PIECES SUCRÉES

LES DÉLICES DE NOËL 1,65 € HT / pièce

- Mini bûche marron chocolat
- Finger tout chocolat & spéculoos
- Opéra mangue ananas passion
- Tartelette flan pistache
- Chou aux pralines roses

PIECES SALÉES

LES DELICES DE NOËL 1,65 € HT / pièce

- Mini croissant brioché jambon fumé
- Tartelette guacamole & saumon gravlax
- Choux houmous de butternut noir & bleu
- Millefeuille de truite, chèvre, concombre & blinis
- Sablé crevette & fines herbes,
- Cookies magret fumé
- Canapé de rilette d'omble du lac
- Canelés poivre poire & canard.

LES VEGET' DE NOËL 2 € HT / pièce

- Tartelette betterave mousse burrata
- Pic de tofu caramélisé & butternut
- Falafel de lentilles & pesto
- Cupcake figue & bleu
- Crème de pois frais, mousse ciboulette & noisettes grillées
- Cheesecake butternut
- Tarte flan aux champignon
- Fromage frais & son granola salé

LES FESTIVES DE NOËL 2 € HT / pièce

- Madeleine truffée
- Mini opéra de foie gras & framboise
- Sablé truite fumée & fines herbes
- Mini burger rossini,
- Roulé saumon épinard & brebis
- Croque Saint-Jacques
- Scone escargot ail confit
- Mini éclair d'omble fumé.



EXEMPLE DE FORMULES

LLA DELICE (6 pièces salées + 3 sucrées)	14.85€ HT / Pers.
LA FESTIVE (6 pièces salées + 3 sucrées)	16.95€ HT / Pers.

Nous pouvons mixer les pièces et adapter les quantités en fonction du contexte de la dégustation

POPOTE Menu de fêtes

Pour profiter d'un moment gourmand attablé
avec vos équipes (à partir de 15 personnes)



MENU FESTIF

33 € HT/personne

Tartelette avocat, kiwi & truite fumée

Vinaigrette citron, fenouil râpé

OU

Poireaux, carottes, vinaigrette & nori

Vinaigrette miel moutarde, croûton & capron

OU

Poularde et citron confit

Coeur de foie gras & croûte feuilletée, pomme en aigre doux

Potimarron rôti, oeuf parfait

Risotto de petit épeautre & champignons

OU

Effiloché de boeuf confit & morilles

Gratin dauphinois, carotte botte, purée de brocolis

OU

Moelleux de volaille fermière, farce fine de marrons et foie gras

Potimarron, purée de courge & terrine de pommes de terre

OU

Truite de Savoie croustillante, croûte de chia

Juste saisie, vierge de fines d'herbes, petit épeautre salsifis & potimarron

Finger craquant

Aux deux chocolats & framboises

OU

Tartelette clémentine

Meringuée de son écorce

MENU ELEGANCE 44 € HT/ personne

Marbré de foie gras, coing & poire

Sa tuile et son chutney, brioche moelleuse aux graines

OU

Carpaccio d'omble chevalier

Crèmeux yuzu, crackers de betterave, condiment radis, brocolis

OU

Tartelette aux champignons & tofu

Porto bello, crèmeux morilles & radis noir

Porto bello, crèmeux morilles & radis noir

Petits légumes, herbes fraîches, perles de citron, pomme verte

OU

Chapon, truffes & salsifis

Médaille farci, cuisson en croustilles, & terrine de pommes de terre truffée

OU

Tournedos de cerf en chemise de lard

Polenta crémeuse aux fines herbes, fenouil et pointe de chou

OU

Truffe pommes de terre & légumes d'antan

Râpé de pommes de terre, salsifis, panais & courge

Croquant fruits exotiques

Biscuit sablé chocolat blanc, mousse mangue, tartare ananas,

gelée passion, sorbet gingembre & baie batack

OU

Dôme Pomme & Coing gourmand

Sablé aux noix, sa mousse aux notes de vin chaud

& sa glace aux coings



EN COMPLÉMENT

Location verres & vaisselle

Service à l'assiette

Boissons & vins

Sur demande

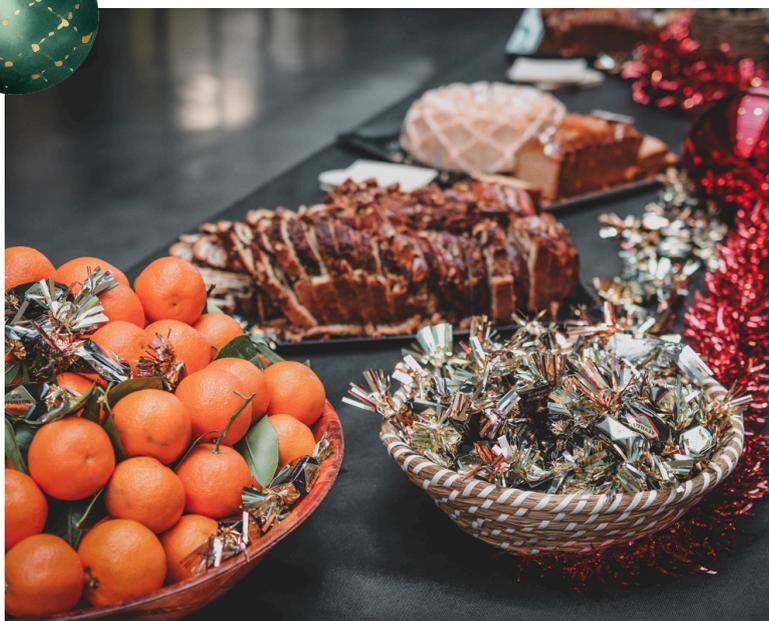
Sur demande

Sur demande



POPOTE *Variations*

Vous souhaitez célébrer les fêtes d'une autre manière...



GOÛTER DE NOËL

- Petites pâtisseries de Noël
- Clémentines & papillotes
- Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot

8,5 € HT/ personne

Mini 10 personnes

GALETTES & BULLES EN JANVIER

Pour célébrer la nouvelle année dans la bonne humeur.

- Assortiment de brioches & galettes des rois
- Clémentines
- Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot

8,5 € HT/ personne

Mini 10 personnes



EN COMPLÉMENT POUR LES 2 FORMULES

Boissons chaudes : café, thé, infusions ou chocolat

2€ HT / personne

Location verres & tasses (retour non lavé)

0,5€ HT / personne

