



# 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](http://www.popote-minute.fr)

[bienvenue@popote-minute.fr](mailto:bienvenue@popote-minute.fr)

Jimmy 06 58 21 37 32 / Delphine 06 71 53 45 72



# POPOTE Cocktail de fêtes



## EXEMPLE DE FORMULES

DELICE (5 pièces salées + 3 sucrées) 14,75 € HT / Pers.  
FESTIVE (5 pièces salées + 3 sucrées) 19,75 € HT / Pers.

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

## PIECES SUCRÉES

### LES DÉLICES DE NOËL 2 € HT / pièce

- **Mini-roulé de Noël** : ganache vanille et brunoise de mangue au poivre timut
- **Tartelette sablée noisette**, caramel coulant à la fleur de sel et ganache soyeuse chocolat noir Valrhona
- **Finger croustillant façon Mont-Blanc**, crème de marrons d'Ardèche, brisures de marrons glacés
- **Chou craquelin agrumes**, crème légère infusée de mandarine impériale et gel de yuzu
- **Financier pistache & cerise amarena**

## PIECES SALÉES

### LES DELICES DE NOËL 1,75 € HT / pièce

- Mini-gougère dorée au Comté affiné et coeur d'effiloché de canard confit
- Financier salé aux cèpes et speck
- Cannelé salé au romarin et chorizo
- Tartine scandinave de pain de seigle, rillettes fines de corégone aux zestes d'agrumes
- Tartelette de pois cassés à la menthe, dés de truite gravlax à la betterave
- Blinis moelleux de maïs doux, crème aigrette au raifort et omble chevalier
- Chou craquelin sésame, mousse de Tomme de Savoie et éclats de marrons
- Sablé aux noisettes, bille de chèvre frais roulée aux graines de courge et miel de montagne

### LES VEGET' DE NOËL 2,15 € HT / pièce

- Tartelette de panais rôti, éclats de noisettes et grenade acidulée
- Brochette laquée au sirop d'érable, tofu, patate douce rôtie et graines de lin
- Arancini croustillant au safran, coeur coulant à l'Abondance, ketchup de betterave
- Mini-gaufre de chèvre, mousse d'avocat au combawa, radis et shiso
- Verrine de velouté de panais et poire, granola de fruits secs
- Cheesecake salé au chèvre frais, betterave chioggia et graines de chia
- Mini-quiche rustique aux girolles et échalotes
- Bouchée crouillante de polenta forestière, champignons de Paris et noisettes

### LES FESTIVES DE NOËL 2,75 € HT / pièce

- Sablé salé cacao-épices, ganache fondante au foie gras de canard et fleur de sel
- Mini-burger d'hiver : bun brioché, châtaigne, confit d'oignon rouge, foie gras poêlé
- Polenta dorée crouillante et médaillon de ris de veau poêlé
- Tataki de cerf mariné aux baies de genièvre, toast de pain, pointe d'aïoli à l'ail noir
- Mini-bao, effiloché de paleron de boeuf et pickles de graines de moutarde
- Sablé diamant au parmesan, carpaccio de Saint-Jacques marinées à la clémentine et huile de vanille
- Cube pressé de truite fumée, gelée de pomme verte et cerfeuil
- Chou façon profiterole, crémeux d'écrevisses aux fines herbes





# POPOTE Menu de fêtes

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



## MENU ELEGANCE 54 € HT/ personne

### Foie gras de canard au poivre de Sichuan

Brioche maison à la fleur d'oranger, chutney de figues et olives noires  
OU

### Tartare de Saint-Jacques et truite fumée à la truffe

Mangue, crémeux topinambour et jeunes pousses  
OU

### Velouté butternut et châtaignes, cappuccino de cèpes

Tuile dentelle au Comté et râpée de truffe  
\*\*\*\*\*

### Caille en farce de foie gras et raisins blonds

Cuisse confite croustillante, jus corsé, pressé de pommes de terre et salsifis étuvés  
OU

### Filet de boeuf façon Rossini

Tranche de foie gras poêlée, pavé croustillant de pommes de terre,  
jus réduit au vin rouge et girolles  
OU

### Dos de cabillaud rôti au beurre noisette & noisettes torréfiées

Mousseline de pommes de terre et panais, poireaux nouveaux  
OU

### Pithiviers végétal aux champignons & châtaignes

Feuilletage doré croustillant, duxelles fine de pleurotes et bolets,  
velouté de courge butternut au romarin  
\*\*\*\*\*

### Sphère poire-chocolat saveur vin chaud

Caramel beurre et sablé breton  
OU

### Craquant agrumes & marron

Sablé amande, mousse légère au marron,  
confit acidulé de mandarine et meringue brûlée

## MENU FESTIF

39 € HT/personne

### Pâté en croûte artisanal de volaille fermière, canard et noisettes

Coeur de foie gras, gelée de vin cuit et mesclun de saison  
OU

### Céviche de sandre & agrumes

Marinade au jus de clémentine et grenade, avocat crémeux, pickles d'échalotes  
OU

### Tatin tiède d'endives caramélisées au miel de sapin & bleu de montagne

Pâte feuilletée, éclats de noix fraîches et salade d'herbes folles  
\*\*\*\*\*

### Filet de canette rôti sur peau, laqué aux épices douces

Jus corsé réduit aux myrtilles, mousseline de céleri-rave et carottes fanes rôties  
OU

### Suprême de volaille fermière farci aux morilles et noisettes

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et légumes racines glacés  
OU

### Pavé de truite en croûte d'amandes et herbes fraîches

Beurre blanc émulsionné au vin blanc, risotto crémeux d'orge perlé et potimarron  
OU

### Méli-mélo de courges d'antan rôties & burrata crémuse

Risotto d'épeautre éclats de châtaignes  
\*\*\*\*\*

### Dôme craquant chocolat praliné & noisettes du Piémont

Biscuit dacquoise et mousse fondante au chocolat noir  
OU

### Entremets pomme-poire & vanille bourbon

Compotée sur sablé breton pur beurre, ganache chocolat  
et pomme-poire, gelée acidulée



## 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 NOEL

- 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

