

Menu de Fêtes

Cocktail Dinatoire De Fêtes*

Quatre amuses bouches de fêtes

••••••••

Timbale de légumes,

wok sésame gingembre et gambas

••••••••

Cassolette de **salade Cendrillon**

••••••••

Tartare de saumon crémeux aux fines herbes

••••••••

Duo de brochette de **chapon** et **boeuf**

aux légumes confits

••••••••

Fromages **affinés** et petit pain aux céréales

Plateau **Gourmand** (2 pcs / pers)

25€

Menu tradition 32€*

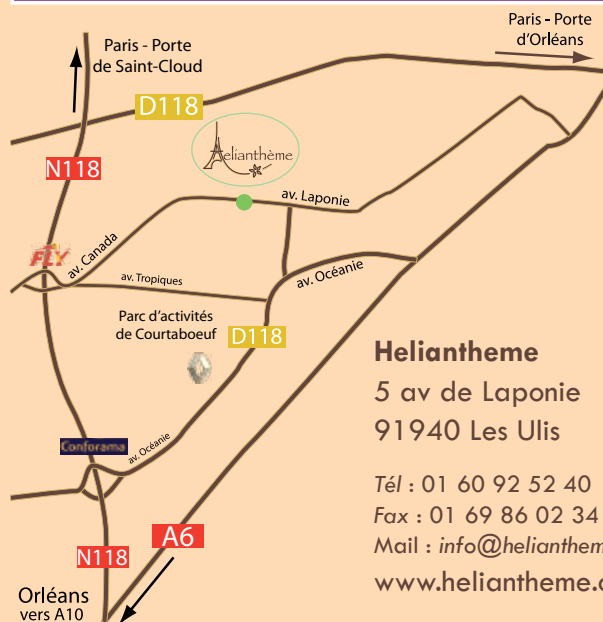
- Carré gourmand de foie gras confit d'oignon et cacao
- Opéra de saumon fumé aux fines herbes
- Blanquette de chapon sauce supreme
- Croquant de bûche au chocolat

Menu prestige 38€*

- Timbale de légumes wok sésame, gingembre et gambas
- Salade Cendrillon
- Coquille Saint Jacques sauce Noilly
- Magret d'oie grillée façon Rossini et sa sauce cerise
- Bûche ou gâteau aux choix dans notre carte
- Plateau Tango

Option petits pains céréales tranché : 1€/par personne

Retrouvez-nous



Helianthème

5 av de Laponie
91940 Les Ulis

Tél : 01 60 92 52 40

Fax : 01 69 86 02 34

Mail : info@helianthème.com

www.helianthème.com

Rendez-vous

Fêtes

1er au 19 décembre 2011

5% de remise sur les menus de fêtes

Hélianthème fête ses dix ans !

2012, Hélianthème fête ses 10 ans :

des évènements à ne pas rater !

Galettes

11, 12, 13 et 14 janvier 2012

Pour deux galettes achetées, la 3^{ème} offerte

Pâques

26 au 31 avril 2012

Pour trois sujets achetés, le 4^{ème} offert Helianthème



Instant de Fêtes



2011 2012

www.helianthème.com

Entrées

Les entrées froides

La part

Salade Cendrillon : foie gras, gésiers, asperges, ...	6,0€
Opéra de saumon fumé, crème fines herbes, cracker, ...	5,0€
Présentation de foie gras, wok de légumes sésame, ...	12,50€
Salade cocktail : Saint Jacques, crabe, crevette, ...	7,50€
Duo de tartare crémeux, fines herbes et homard	8,50€

Les entrées chaudes

la part

Coquille Saint Jacques sauce Noilly	8,50€
Carré de foie gras frais, confit d'oignon et cacao	9,50€
Pavé de saumon en feuilleté au beurre Nantais	6,90€
Gratin de lotte, Saint Jacques, sauce anis, ...	9,80€
Crépinette façon marmitako et son jus de ttoro	8,50€
Risotto crémeux aux écrevisses	6,80€

Plateaux

Plateau Cocktail «Ambre» 24 pces: 22€ - 48 pces: 40€

Club guacamole et volaille
Mignonnette mousse de foie gras,
Duo de navette saumon aneth et canard échalote
Profiterole au crabe
Roulé de saumon fumé sésame
Canapé aux deux fromages

Plateau Cocktail «Java» 24 pces : 29€ - 48 pces : 55€

Verrine légumes thai, sésame gingembre et gambas
Verrine bavaroise d'asperge et Serrano et tomates confites,
tuile parmesan
Boudin blanc, foie gras, pommes caramélisées
Opéra saumon fumé
Canapé figues, foie gras et oignon cacao
Blinis de canard et magret fumé

Plats

Plats Chauds

La part

Blanquette de chapon et sauce champagne	11€
Jambonnette de volaille en croûte farcie, sce bordelaise	8,5€
Filet de boeuf Wellington, foie gras poêlée	12€
Rôti de chapon aux épices douces sce bonne femme	10,9€
Magret d'oie grillée façon Rossini et sa sauce cerise	11€
Emincée de riz de veau en brioche, sauce truffe	12€
Aumônière de canard, magret fumé et sauce forestière	9,0€

Accompagnements (150gr/pers)

Pomme Anna (deux pièces de 60g)	3,80€/la part
Tagliatelles fraîches sauce truffe	24,00€/kilo
Poêlée Saint Sylvestre	20€/le kilo
fèves, champignons, choux romanesco, jeune carotte, asperge	
Poêlée Sarladaise	15€/le kilo
pommes de terres confites dans la graisse de canard, ail et persil	

Produits de Fête

Rayon Traiteur

Foie gras de canard entier cru et déveiné	59,9€/kilo
Terrine de foie gras de canard entier 500g	38€/kilo
Ballotin de foie gras de canard entier	
	200g: 19€ - 500g: 32€
Saumon fumé tranché main à la demande	100g = 6€

Amuses-bouches

Pain surprise aux céréales	48 pièces = 34€
Pain hérissin	60 pièces = 42€
Feuilletés chauds	100g = 3,4€

Autre

Cidre brut	6,8€ / la btlle
------------	-----------------

Desserts

Bûches (à partir de 6 pers)

la part : 3,4 €

- Bûche **Royaltine**
crèmeux chocolats blancs, croustillant praliné et mousse chocolat
- Bûche **Vénus**
fondant creme mousseline aux éclats de framboise
- Bûche **Etincelle**
passion, crèmeux aux fruits rouges, biscuit amandes
- Bûche **Cristal**
caramel beurre salé et biscuit Speculoos

Bûche « B » Série Limitée 6 pers : 24 €

biscuit aux noisettes, crèmeux chocolat au lait, praliné à l'ancienne

- Vacherin glacé individuel passion framboise 3,8€ pce

Gâteaux, décors de fêtes

8/10pers

- Gâteaux : **Royaltine, Vénus, Etincelle, Cristal** 31€

Plateaux Cocktail sucrés

- Tentations 24 pces: 24€ - 54 pces: 46€
creme brulée, choux praliné, opéra, cassolette chocolat,...
- Tango 20 pces: 25€ - 54 pces: 58€
verrines, douceurs macaronnées
- Carrément gourmand 12 pces: 15€ - 24 pces: 20€
cassolette, tiramisu, crèmeux chocolat, douceur fruitée,...

Les galettes

Feuilleté à la Frangipane 6 à 8 personnes	24€
Feuilleté à la Frangipane 10 à 12 personnes	31€
Galette Bordelaise aux fruits confits 8 personnes	12€
Galette pralinée au chocolat 10 personnes	35€

Minimum de commande : 6 personnes
*5% de remise sur les Menus de fêtes pour les commandes avant le 19 décembre 2011