



Menu de Noël 2024

Commandes à passer avant le 20 décembre 2024

Livraison offerte à partir de 60 €.

Livraison le 24 décembre entre 8h et 14h.

Prêt de vaisselle offert à partir de 15 personnes.

Pour les pièces apéritives, consultez notre site internet :

www.deloriginealassiette.com

Entrées froides (13 € par personne)

Foie gras de canard mi-cuit

Origine France, premier choix, accompagné de chutney de fruits, pomme caramélisée enrobée de spéculoos, pain d'épices.

Saumon fumé maison

Servi avec tzatziki, citron et beurre d'écrevisse.

Entrées chaudes (14 € par personne)

Vol-au-vent de fruits de mer

Avec Saint-Jacques rôties, beurre blanc aux échalotes.

Cassolette de ris de veau
Champignons de Paris et pleurotes, sauce au Sauternes.

Mille-feuille de boudin blanc
Compotée d'oignons et girolles, sauce au foie gras.

Plats chauds (16 € par personne)

Suprême de chapon rôti
Crème de morilles, gratin de pommes de terre et poêlée de légumes d'hiver.

Fondant de rôti de veau
Jus lié, gratin de pommes de terre et poêlée de légumes d'hiver.

Souris d'agneau confite
Jus au romarin, gratin de pommes de terre et poêlée de légumes d'hiver.

Dos de cabillaud rôti
Crème de coques, gratin de pommes de terre et poêlée de légumes d'hiver.

Commande par téléphone au

06 34 17 82 45

Par mail

deloriginealassiette@gmail.com

Si vous devez retirer la commande :

Adresse : 81 boulevard Carnot 60400 Noyon

Toute l'équipe de De l'origine à l'assiette et Le Cercle des Saveurs
vous souhaite un très joyeux Noël !

