



V: VEGETARIANO **VsR:** VEGETARIANO su RICHIESTA

RcT: RACCOMANDATO con TARTUFO **PR:** PIATTO RACOMANDATO

SG: SENZA GLUTINE **SGsR:** SENZA GLUTINE su RICHIESTA

In caso di persone intollerante o allergiche al glutine, il menu completo potrebbe essere cucinato senza glutine per tutti gli ospiti. Poiché i prodotti senza glutine costano il doppio rispetto a un prodotto "normale", ci sarà un aumento di prezzo.

SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE

•

Il consumo di prodotti crudi o poco cotti può causare malattie alimentari.

•

Per tutti i menu, alcuni piatti possono essere serviti in stile conviviale.

•

Configurazioni, prezzi, cosa comprende e non comprende il prezzo, vedere alla fine del Pdf.

Pdf cena romantica e menù bambino fino a 10 anni su richiesta.

ENTRÉES-ANTIPASTI

Œuf en meurette

Uovo in camicia su crostone di pane, salsa al vino di Borgogna con scalogno, pancetta e funghi. [SGsR](#) [VsR](#) [RcT](#)

•

3 hors d'œuvres de saison dans le style bistrot o brasserie

Tris parigino: 3 tipici hors d'œuvres di stagione nello stile bistrot o brasserie francese. [VsR](#)

•

Pâté de caille en croute de feuilletage, foie gras, truffe et jus brun

Paté di quaglia in pasta sfoglia, fegato grasso di anatra, tartufo e sugo bruno. (+ 15 euro a persona) [PR](#)

PLATS DE POISSONS-SECONDI DI PESCE

Il pesce è servito senza lisce ed è comprato dal mio pescivendolo di fiducia. Delle verdure di stagione accompagnano il pesce nel piatto o su piatto di portate. A secondo l'approvvigionamento del nostro fornitore alcuni pesci potrebbero non essere disponibili.

Lotte sauce Armoricaine

Rana pescatrice salsa crostacei all'Armoricaine. (+ 18 euro a persona).

•

Saumon au Champagne

Salmone allo Champagne. (+ 10 euro a persona). [PR](#)

•

Rouget sauce safran

Triglia salsa allo zafferano puro in stimmi

PLATS DE VIANDES-SECONDI DI CARNE

La carne è comprata dai nostri macellai di fiducia in Valtellina ed è servita senza ossa. Tutti i secondi di carne sono serviti con delle verdure di stagione direttamente nel piatto oppure su piatto di portate.

Lapin sauce chasseur

Coniglio alla cacciatore. SGsR RcT

-

Chou farci à la queue de bœuf braisée en cocotte, sauce truffe
Verza ripiena di coda di manzo brasata in cocotte di ghisa, salsa tartufo.
(+ 15 euro a persona)

-

Roulade de porc farci sauce au cidre biologique

Involtino di maiale ripieno, salsa al sidro biologico. RcT PR

DESSERTS-DOLCI

Coupe Mont-Blanc à la crème de marron

Coppa Monte-Bianco alla crema di marroni. PR

-

Tarte des sœurs Tatin aux pommes

Tarte delle sorelle Tatin alle mele caramellate SGsR

-

Profiterole avec crème chantilly à la gousse de vanille,
sauce caramel salé ou chocolat

Profiterole alla panna montata e salsa caramello salato o cioccolato

MENU REPERTORIO CUCINA FRANCESE INVERNALE
CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI.
WWW.LACENAPERFETTA.COM

MENÙ
3 PORTATE

68 €

Minimo
8 persone

+ eventuale
trasferta

Meno persone,
chiedeteci un
preventivo senza
impegno.

MENÙ
4 PORTATE

78 €

Minimo
8 persone

+ eventuale
trasferta

Meno persone,
chiedeteci un
preventivo senza
impegno.

PORTATE
SUPPLEMENTARI

Per l'insieme del
tavolo e minimo
6 persone:

ANTIPASTO

15 €

•

SECONDO

DI PESCE

28 €

•

SECONDO

DI CARNE

25 €

•

DOLCE

10 €

Cosa comprende e non comprende il prezzo, vedere sotto

Rimaniamo alla vostra intera disposizione
per qualsiasi domanda o richiesta

Johann e Anna

informazioni@lacenaperfetta.com

IL PREZZO INCLUDE

Spese per la preparazione dei piatti

•

Prestazione dello chef

•

Riordino e pulizia della cucina

•

Il servizio fino a un certo numero di persone
(chiedeteci un preventivo).

FORNIAMO GRATUITAMENTE

fino a un certo numero di persone

Piatti • Bicchieri • Tovaglia • Tovaglioli • Posate

Decorazioni per il tavolo • Pane & grissini • Olio evo.

Menu stampato

IL PREZZO NON-INCLUDE

Eventuale personale supplementare di sala e di cucina

•

Eventuale trasferimento

•

Vino (facoltativo) su richiesta

•

Acqua e bibite su richiesta