



**CUIZ'IN  
SURCOURS**

**MENU  
COLLECTION  
2020**



# APÉ- RITIF

**Le plateau de mises  
en bouche inventives  
selon l'inspiration  
pour 4 à 6 personnes** 30 €

**Le saucisson à la truffe  
saltufo 80 gr - la pièce** 5,30 €

**Le saumon fumé  
environ 250 gr** 14 €

**Le Pata Negra grand cru  
plaquette de 100 gr** 32 €

## NOUVELLE COLLECTION

Nature, piment d'Espelette, chocolat, poudre de cèpes

Le lingot 125 gr 16 €

Le lingot 250 gr 30 €

Le lingot 500 gr 55 €

Le lingot 1 kg 99 €



# FOIE GRAS

## LE COLLECTOR

Truffe, bolet et morille

Le lingot 125 gr 26 €

Le lingot 250 gr 40 €

Le lingot 500 gr 65 €

Le lingot 1 kg 109 €

# MENU

Formule Entrée, Plat,  
ou Plat, Dessert  
25 €/personne

Formule Entrée, Plat,  
Dessert  
30 €/personne

## ENTRÉES

**Sablé sésame et caviar de légumes**, poissons fumés et crevettes gingembre / coriandre  
ou

**Terrine de foie gras de canard**, briochette et confit de Noël, artichauts marinés à l'huile de truffe et serrano  
ou

**Pâté en croûte de veau** et volaille aux écrevisses, crème citron vert et ciboule

## FROMAGE

en option

**Camembert truffé**  
par nos soins  
la pièce 10 €

## PLATS

servis avec un crumble de butternut  
aux éclats de châtaignes

**Cabillaud et gambas rôtis** à l'huile de homard et bisque de crustacés  
ou

**Sauté de volaille à la crème**  
de cèpes et brisures  
marrons / morilles  
ou

**Veau confit et fine croûte d'épices**, jus de viande au Jurançon

## DESSERTS

**Biscuit Joconde chocolat**, crémeux chocolat lait, marmelade mangue / citron vert  
ou

**Sablé breton**, caramel beurre salé passion, crème praliné  
ou

**Verrine piña colada**, meringues et fruits frais, éclats de sablé



# CONSEIL SOM- MELIER

Pour l'apéritif  
Champagne Philipponnat  
Non Dosé 75 cl 35 €

Pour l'entrée  
Viognier Collines  
rhodaniennes 75 cl 18 €

Pour le Plat  
Saint Joseph 75 cl 22 €

Pour le camembert truffé  
Chai numéro 46 75 cl 22 €

Pour le dessert  
Likorne mœlleux 75 cl 7,90 €

VSOP Maison  
La Mauny 41 €  
Botran 49 €  
Millionario 48 €

# BAR À RHUM

## EN PRATIQUE

Pour le 24 et le 25 décembre 2020, **passer votre commande jusqu'au 18 décembre 2020.**

Pour le 31 décembre 2020 et le 1<sup>er</sup> janvier 2021, **passer votre commande jusqu'au 26 décembre 2020.**

Envoyez vos commandes à : [contact@cuizinsurcours.fr](mailto:contact@cuizinsurcours.fr) ou **passer-les directement au magasin.**

**Retrait des commandes** à l'Atelier Cuiz'in sur cours, 1 place grenette, **le 24 décembre entre 10h et 17h et le 31 décembre entre 10h et 17h.**

ou

Au magasin de Saint-Genest-Lerpt, ZAC du Tissot, rue Jules Verne, **le 24 décembre entre 10h et 17h et le 31 décembre entre 10h et 17h.**



**CUIZ'IN  
SURCOURS**

L'ATELIER DE COURS  
DE CUISINE

1, Place Grenette  
42000 ST ÉTIENNE  
Tél. 04 77 32 26 82

[www.cuizinsurcours.fr](http://www.cuizinsurcours.fr)