PLATEAU DE
TRUITE FUMÉE



LES GRANDS CLASSIQUES

Truite fumée française, foie gras & plateau repas : les incontournables de Noël s'invitent à votre table, tout simplement.



PLATEAU REPAS DE NOEL



PLATEAU DE
FOIE GRAS

NOON

BIEN DANS MON ASSIETTE

UN AIR DE FÊTE

LA COLLECTION
DE NOËL
PAR noon

Les journées raccourcissent, les tables s'animent et les saveurs de saison font leur retour. Noon vous propose une sélection gourmande pour accompagner vos événements de fin d'année.



LES PETITES ATTENTIONS

Verrines, woodbox, navettes, bun's et bretzels : autant de gourmandises pour donner le ton à vos moments de décembre.











Plateau repas premium - Comme au réveillon

39€ HT

Entrée : Méli-mélo de topinambours & patates douces rôties à l'huile de truffe, stracciatella, pickles d'oignons rouges, pommes grenailles à l'origan, crème de truffe & pignons de pin

Plat : Lentilles parfumées à l'huile de noix, fines tranches de magret de canard fumé, foie gras fondant, patate douce rôtie, duo d'endives blanches et carmines & ciboulette fraîche

Fromage : Gouda à la truffe, fruits secs & mesclun

Dessert : Mousse aux marrons, meringue & orange confite





Woodbox - Lentilles à l'huile de noix, foie gras & magret de canard fumé

Composition :
Lentilles parfumées à l'huile de noix, fines tranches de magret de canard fumé, foie gras fondant, patate douce rôtie, duo d'endives blanches et carmines & ciboulette fraîche.

Saladier de 1kg - 49€ HT

Portion recommandée par personne :
En plat principal : 300/350g (pour 3 personnes)
En accompagnement : 200g (pour 5/6 personnes)





Woodbox - Légumes oubliés d'hiver rôtis aux herbes, stracciatella & truffe

Composition :
Méli-mélo de topinambours & patates douces rôties à l'huile de truffe, stracciatella, pickles d'oignons rouges, pommes grenailles à l'origan, crème de truffe & pignons de pin.

Saladier de 1kg - 42€ HT

Portion recommandée par personne :
En plat principal : 300/350g (pour 3 personnes)
En accompagnement : 200g (pour 5/6 personnes)





Woodbox - Mezze Maniche au pesto de pistache, châtaignes grillées & pleurotes

Composition :
Pâtes italiennes Mezze Maniche au pesto de pistache maison, poêlée de pleurotes, châtaignes grillées, Trévise fraîche & pistaches.

Saladier de 1kg - 39€ HT

Portion recommandée par personne :
En plat principal : 300/350g (pour 3 personnes)
En accompagnement : 200g (pour 5/6 personnes)



NOS PLATEAUX DE MINI SANDWICHS

Plateau de 12 mini bun's de Noël - 42€ HT



- 6 bun's : Dinde rôtie française, Ossau-Iraty, châtaignes grillées & chutney d'oignons.
- 6 bun's : Foie gras du sud-ouest, oignons caramélisés, roquette fraîche & piment doux.

Plateau de 12 bretzels de Noël - 42€ HT



- 6 bretzels : Poêlée de pleurotes, pesto de pistache & pickles d'oignons rouges.
- 6 bretzels : Brillat-Savarin, butternut rôti au romarin & thym, crème de truffe & cerneaux de noix.

Plateau de 12 mini viennois de Noël - 45€ HT



- 6 viennois : Truite fumée française, pomme Granny Smith, sauce au raifort, pickles d'oignons rouges & aneth.
- 6 viennois : Homard, fondue de poireaux, mayonnaise au citron & ciboulette.



NOS PLATEAUX DE VERRINES & FINGER FOOD

Plateau de truite fumée française - 49€ HT



Truite fumée française (500g), sauce au raifort maison, roquette fraiche, cranberries séchées, graines de courge, aneth & fleurs comestibles.

Plateau de 12 mini verrines de Noël - 42€ HT



- Truite fumée & gambas façon gravlax, betterave jaune rôtie, farfalle, citron & aneth.
- Foie gras & magret de canard fumé, lentilles à l'huile de noix, patate douce rôtie & duo d'endives.



Plateau de foie gras - 49€ HT

Foie gras de Vendée de la maison Soulard (400g), chutney d'oignons, roquette fraîche, cranberries séchées & cerneaux de noix.





Woodbox - Mousse aux marrons, orange confite & meringue

Composition :
Mousse à la crème de marron, éclats d'orange confite, meringue & zestes d'orange séchés.

Saladier de 1kg - 35€ HT

Portion recommandée par personne : 100g (10 personnes)

