

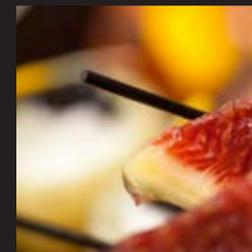
∞ FINESSE &
≡ TRADI
≡ TION
≡ 2016



DÉLIVREUR DE SAVEURS



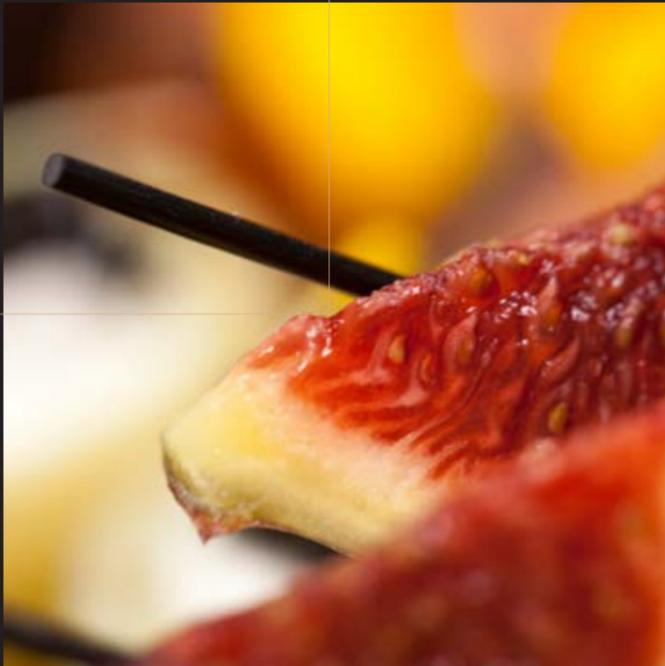
COFFRET
COCKTAILS
SALÉS



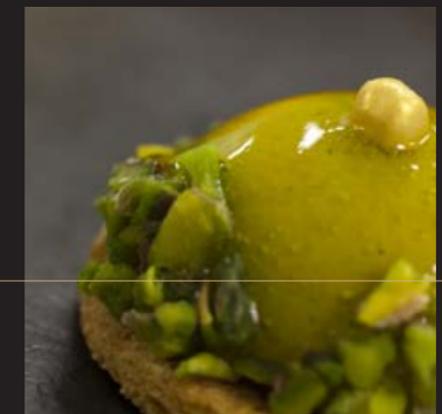
MENU



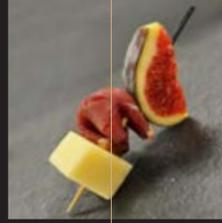
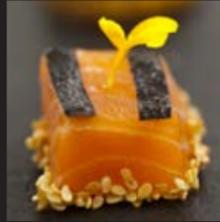
LACARTE
FÊTES 2016



Saveurs raffinées des plus belles soirées,
les délices réveillent les papilles et ouvrent
d'un accord parfait le début des festivités.



COFFRET COCKTAILS SALÉS



LESCOCKTAILSSALÉS



Dôme de foie gras glacé au coing, pistache

Cube de saumon fumé maison, sésame grillé, algue de Nori, perle de citron

Petit farci de pomme de terre grenaille, crème de raifort, œufs de hareng

Sablé parmesan, grelot confit

Tartelette à la crème de brie de Meaux, brisures de truffe

Pince de daurade royale, mini carotte, radis noir, suprême pamplemousse, sel fumé salish

Carré de mortadelle truffée, emmental affiné, salade roquette

Piqué de figue, canard fumé, cantal

64 PIÈCES 130.00€ TTC

32 PIÈCES 65.00€ TTC

FINESSE &
TRADITION
SÉLECTION
2016



LEMENU

ENTRÉES, PLATS & DESSERTS

MENUPARPERSONNE
1 entrée au choix - 1 plat au choix - 4 pièces sucrées

50€ TTC



Les chefs d'Obento ont mis tout le savoir-faire, la créativité et la recherche du détail pour ravir les fins gourmets. Un plaisir pour les yeux et le palais.



LEMENU LES ENTRÉES

Ris de veau façon financière en cocotte luttée



OU



Coquille Saint Jacques dans sa coque
Risotto de celeri boule,
Duchesse de pomme rate et potimarron



Turbot en crouste
sur un lit de légumes
fondant Sauce au Noilly



OU

En aumonière...
Le filet de veau façon Rossini



LEMENU
LES PLATS

FINESSE &
TRADITION
FÊTE
2016

Sucette pétillante
mangue-passion, chocolat-caramel

Forêt noire
en coque de chocolat

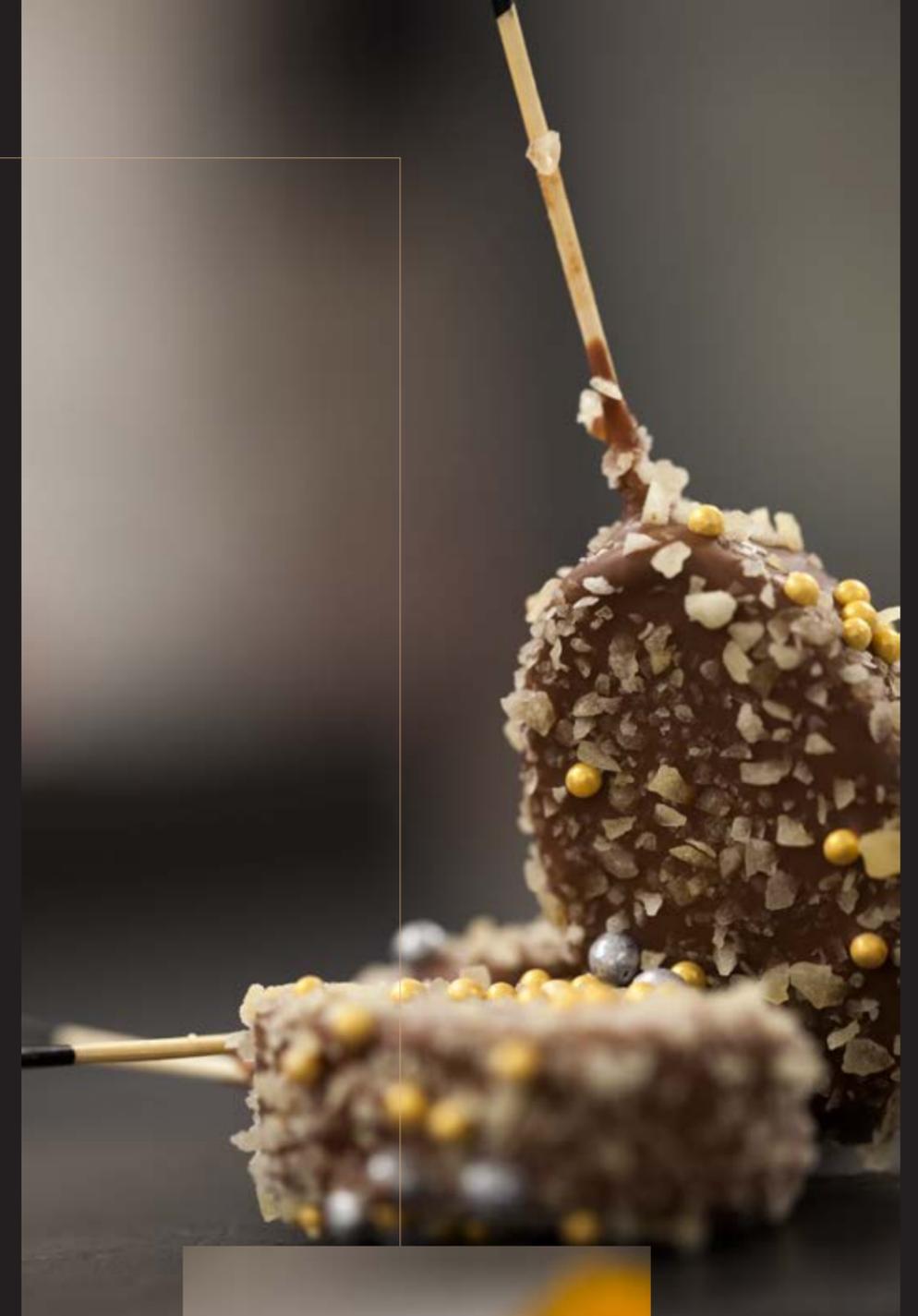


Sablé breton, cube de coing et
crème pâtissière,
dôme de pomme Granny Smith en gelée



Tentation et Pêché de gourmandise,
les douceurs sucrées enchantent et
étonnent les instants de fêtes.

LEMENU LES DESSERTS



Demi-macaron à la crème de marron,
noisette torréfiée, marron glacé

FINESSE &
TRADITION
FÉVRIER 2016

ÉPICERIE LES GRANDS CLASSIQUES



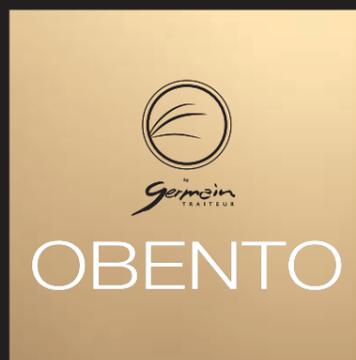
Le filet de saumon
salé et fumé maison, tranché

60.00€ TTC



Le lobe de foie gras frais de canard

55.00€ TTC



DÉLIVREUR DE SAVEURS

Pour passer votre commande
contactez-nous par mail : contact@obento-bygermain.fr
ou téléphonez au 04 67 03 42 10.

38 bis, avenue Saint-Lazare - 34000 Montpellier
www.obento-bygermain.fr