



LAURENT LAPIERRE

Créateur de Sensations

Carte St-Valentin

Passez une soirée "romantique & gastronomique"

- Menu Roméo & Juliette -

...49,00€ pour 2 (soit 24,50€/pers.)

POUR L'ENTRÉE

*Blinis de sarrasin, saumon fumé maison
& mascarpone citronné*

- OU -

*Burrata parsemée d'un sablé au piment d'Espelette
& cœur de tomates anciennes*

* * *

POUR LE PLAT

*Canard en 2 cuissons : magret & effiloché de canard
écrasé de pommes de terre & potimarron, sablé aux épices*

- OU -

*Pavé de saumon laqué au miel & soja,
riz vénéré & brunoise de légumes de saison*

* * *

POUR LE DESSERT

"Dessert à 2" au choix

- Offre spéciale St Valentin -

*Pour toute commande d'un menu Roméo & Juliette, bénéficiez de
-20% sur l'ensemble de notre sélection de vins du Château Haut-Rian*

CONTACTEZ-NOUS

www.laurent-lapierre.fr | laurent@laurent-lapierre.fr

TRAITEUR 2L : 01 47 21 02 02 | BOULANGERIE MARIANNE : 01 40 88 03 65

... à la carte ...

Plateau Valentin (10 pièces) ...20,00€

- Navette de tarama & billes de groseille
- Dôme de foie gras & coulis de framboises
- Brochette de gambas & pamplemousse rose
- Canapé de saumon fumé & mascarpone citronné
- Navette de chèvre frais aux éclats de mendiants

Les entrées ...7,50€

- Blinis de sarrasin, saumon fumé maison & mascarpone citronné
- Burrata parsemée d'un sablé au piment d'Espelette & cœur de tomates anciennes

Les plats ...13,50€

- Canard en 2 cuissons : magret & effiloché de canard, écrasé de pommes de terre & potimarron, sablé aux épices
- Saumon laqué au miel & soja, riz vénéré & brunoise de légumes de saison

Les desserts à 2 ...13,00€

(Entremet pour 2 personnes)

- Le Nuage

Biscuit citron vert, mousse mangue/abricot & cœur de yaourt

- Le Sainte Marie

Biscuit aux pistaches caramélisées & sucre Muscovado, mousse légèrement citronnée & cœur de fraises Mara des Bois

- Le Volcan d'amour

Biscuit financier pistache, mousse fruit de la passion & de cerise griotte

- Le Criollo

Biscuit chocolat, mousse légère au chocolat & cœur de crème brûlée

- La Macaronade

Coques de macarons, crème diplomate & framboises fraîches

- Le Royal chocolat

Biscuit chocolat, croustillant praliné & mousse légère au chocolat

Nos vins du Château Haut-Rian

• LES CLASSIQUES...

ENTRE-DEUX-MERS... 7,00€ - **5,60€**

Sec & fruité

BORDEAUX ROSÉ... 7,00€ - **5,60€**

Rosé frais & fruité

CÔTES DE BORDEAUX... 7,50€ - **6,00€**

Rouge souple & fruité

Médaille d'or Concours Général Agricole de Paris 2020

• LES SÉLECTIONS PARCELLAIRES...

LES ACACIAS - AOC Bordeaux Blanc... 11,50€ - **9,20€**

Sec & fruité

SAINT-SEURIN... 11,50€ - **9,20€**

AOC Côtes de Bordeaux, Rouge, élevage 9 mois en barriques

CRÉMANT DE BORDEAUX... 13,00€ - **10,40€**

Blanc de Blancs, 100% Sémillon

Cueillette à la main, méthode traditionnelle, bulles fines

• LES VIGNES DE COULOUS - VIN BIO...

BLANC SEC - AOC Bordeaux Blanc... 11,00€ - **8,80€**

Frais & floral

ROUGE - AOC Cadillac Côtes de Bordeaux... 11,50€ - **9,20€**

Fruité intense, tanins élégants, pas de barrique

BLANC LIQUEUREUX - AOP Cadillac... 13,50€ - **10,80€**

Nez très pur d'abricot sec, frais & équilibré

Commande à passer avant le jeudi 10 février 17H00 dans l'une de nos 2 boutiques

Toute commande passée devra être réglée en totalité

Retrait le lundi 14 février

au Traiteur entre 9H30-14H00/17H-19H30 OU à la Boulangerie Marianne entre 9H et 20H

