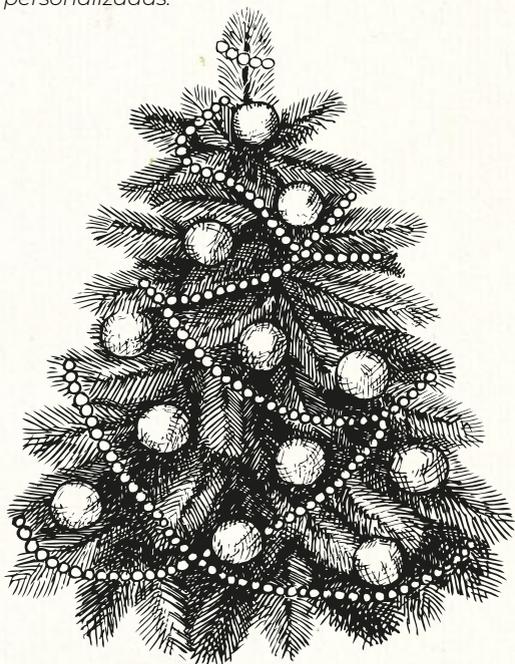


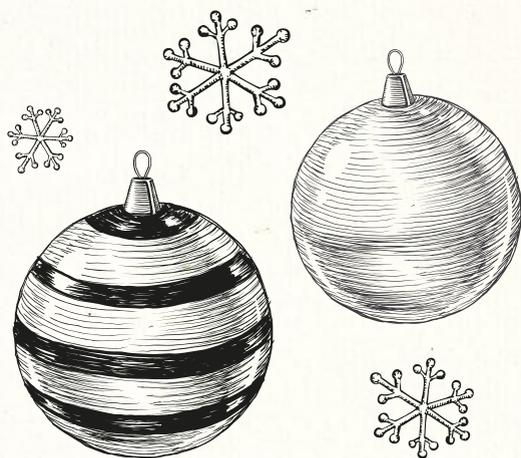
# DELIVERY NAVIDAD LA PETITE CUISINE

Formatos take away listos para emplatarse con una cuidada puesta en escena. Disponemos de opciones adaptadas a distintos estilos de dieta. No dudes en contactarnos para propuestas personalizadas.



## ENTRANTES

Bodegón de quesos de cabra y oveja ecológicos con frutos secos y fruta fresca	42€
Bodegón de carnes ahumadas La Petite Cuisine y escabeche de vegetales con frutos secos	47€
Crema de puerro con croutons de jengibre (900 cc.)	19€



## PRINCIPALES

Canelones de espinaca, ricota y nuez con bechamel rosada y gratin de queso curado (ración 3 canelones)	21€
Pechuga de pavo rellena con frutos secos, orejones y manzanas Gran Smith y cocida en salsa de naranja, mostaza y miel (pieza de 2 kg aprox.)	90€
Cordero lechal segoviano en su jugo con patatas y cebollas horneadas, adobado con finas hierbas de nuestra huerta	
Entero.....(16 pers.)	290€
Medio.....(8 pers.)	150€
Cuarto.....(4 pers.)	80€

## ACOMPAÑAMIENTOS

Ratatouille (berenjena, calabacín, tomate)	
2 pers. 11€ / 4 pers. 20€ / 8 pers. 38€	
Parmentier de coliflor	
2 pers. 7€ / 4 pers. 12€ / 8 pers. 21€	
Ensalada de arroz salvaje, granada, tomates cherry confitados y calabacín encurtido, con salsa tártara de yogur	
2 pers. 9€ / 4 pers. 17€ / 8 pers. 34€	
Compota de peras y orejones con avellanas en almíbar	
2 pers. 9€ / 4 pers. 17€ / 8 pers. 34€	

Las raciones se recomiendan teniendo en cuenta el menú completo con entrante y plato principal. En otros casos, consultar.



## POSTRES

Tarta mousse de turrón de Jijona	32€
8/10 raciones	
Tronco navideño relleno de nata y crema pastelera	26€
10/12 raciones	
Tarta de zanahoria especiada	39€
10/12 raciones	
Tarta Rocher (con crema de avellana y bombón Ferrero Rocher)	38€
10/12 raciones	