
FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2021-2022

A) REMARQUE PRÉLIMINAIRE

Le magasin sera ouvert les vendredis 24 et 31 décembre jusqu'à 19 heures.

Nous sommes heureux de vous faire part de la liste des plats à emporter pour vos fêtes de fin d'année 2021-2022.

L'équipe du TAN vous souhaite d'ores et déjà un Joyeux Noël et vous présente ses meilleurs vœux pour l'année 2022.

B) ENTREES

1° HUÎTRES EN BOURRICHE

48 pièces arrivage du jour :

- Fines de Claire (creuses) n° 3 de David Hervé : **64,80 €**
- Aveiro du Portugal n°3 : **86,39 €**

2° FOIE GRAS

A) OIE

- Foie gras d'oie préparé en 3 versions : **188,92 €/kg**
 - Nature
 - Aux figues, gingembre et feuille de nori
 - À la mangue séchée et aux baies roses

B) CANARD

- Foie gras de canard préparé en 3 versions : **126,51 €/kg**
 - Nature
 - Aux figues, gingembre et feuille de nori
 - à la mangue séchée et aux baies

3° ALTERNATIVE VÉGÉTALIENNE

Notre fabuleuse recette de "faux gras", une création imaginée en 2015 à l'actif de notre chef Sergio Ordonez. Un "vrai" produit, travaillé, 100% végétal, à mille lieues des produits industriels sur le marché.

- Faux-gras nature : **52,15 €/kg**
- Faux-gras farci à la mangue séchée et aux baies : **54,15 €/kg**
- Faux-gras farci à la figue et feuille de nori : **54,15 €/kg**

4° ENTRÉES (VÉGÉTALIENNES OU VÉGÉTARIENNES)

- Tartare de fenouil et avocat aux herbes et baies roses à l'huile d'argan, crème de poire et noix de cajou à la feuille de citron bergamote, sauce crue à la tomate séchée **16,5 €**
- Fromage de chèvre frais au lait cru, salade en brunoises de racines de saison, émulsion de poire et noix de cajou au curcuma, sauce crue à la châtaigne et myrtilles séchée **18, €**

5° ENTRÉES VIANDES OU POISSON

- Tartare de saumon label rouge au gingembre et coriandre à l'huile d'argan, crème à la moutarde, sauce crue à la tomate séchée, graines germées **23 €**
- Carpaccio de saint jacques marinée au gingembre, poivre vert et miel, baby épinards et pamplemousse, purée d'avocat et persil, graines germées et jeunes pousses (plat sans ail) **23 €**
- Tartare de bar et saint jacques marinés aux herbes et à l'huile d'argan, émincé de fenouil, crème de noix de cajou à la moutarde, sauce crue aux herbes aromatiques, graines germées et jeunes pousses **23 €**
- Tranchettes de filet de bœuf séchée maison, salade de fenouil et avocat aux herbes, crème légère de tofu, sauce crue à la châtaigne et myrtille séchée **23 €**
- Demi-homard froide marinée au gingembre et lemon-grass, salade de brunoises de saison à la noix de cajou et moutarde, sauce crue à l'huile d'argan, mesclun de saison et graines germées **29 €**

C) PLATS

1° PLATS (VÉGÉTALIENS)

- Galettes toscanes de lentilles à la tomate séchée, purée d'amandes et citron confit, crème de persil tubéreux, noix de cajou montée à l'huile d'olive, vapeur de légumes de saison, sauce crue vierge aux câpres **23 €**
- « Truffes » de champignon frais et séchés, « panées » aux amandes, émulsion de céleri rave au citron vert montée à l'huile d'olive, vapeur de légumes de saison, sauce crue aux herbes fraîches **23 €**
- Galettes de tofu fumé à la poudre de tomate séchée « panées » aux amandes, vapeur de légumes de saison, crème de champignon porto Bello montée à l'huile d'olive calabraise, sauce crue aux gingembre **23 €**

2° PLATS VIANDE OU POISSON

- Pavé de saumon label rouge caramélisé au tamari, miel, gingembre et curcuma, émulsion de racines persil et citron vert montée à l'huile d'olive, vapeur de légumes de saison, sauce crue aux herbes aromatiques **27 €**
- Filet de cabillaud marinée à la sauce vierge et cuit à basse température, émulsion de persil tubéreux, vapeur de légumes de saison, sauce crue aux câpres **27 €**
- Suprême de poulet fermier farci au foie- gras de canard et confite à basse température, vapeur de légumes de saison, mousseline de racines de persil au citron vert montée à l'huile d'olive, sauce crue au myrtille séchée **29 €**

- Tournedos de magret de canard mulard mariné au gingembre et cuit à basse température, épigramme de racines de saison farcie à la sauce romanesco, émulsion de céleri rave et noix de cajou au safran, sauce crue à l'huile « quatuor » **29 €**
- Steak de biche ardennaise marinées aux herbes, lasagne de racines de saison farcie aux olives, émulsion de champignon porto Bello, paprika et poivre noir montée à l'huile d'olive, sauce crue aux herbes aromatiques **29 €**

D) DESSERTS CRUS

Nos tartes crues et végan, sans gluten, sans produits laitiers, sans mauvais sucres et sans cuisson :

- Tarte crue au chocolat noir à la bergamote
- Tarte crue aux fruits, 2 choix
 - Kiwi
 - Mangue fraise

Prix tarte entière 8 personnes : 55€

La portion d'une personne : 6,75 €

E) MODE D'EMPLOI POUR COMMANDER

D'une manière générale il est idéal de commander le plus vite possible et en tous cas la veille au plus tard, soit le jeudi 23 décembre pour Noël et/ou le jeudi 30 décembre pour fin d'année.

Pour commander, il est préférable de le faire par e-mail. Mais vous pouvez aussi nous téléphoner de 8h à 16h.

- Par email à l'adresse via l'onglet Contact (préférable)
- Par téléphone entre 8 et 16h au 02/537 87 87

Merci de préciser la date et l'heure d'enlèvement lors de la commande ainsi que vos coordonnées exactes (nom, prénom, numéro de téléphone).

F) INFORMATIONS

Dans notre frigo, il y aura un large choix de plats préparés individuels : végétaliens, poissons, viandes, sauces, humus et desserts.

PS : Pensez à offrir des pralines TAN (probablement les meilleures du pays !). Pâte d'amande (= massepain mais avec 65% d'amandes minimum), certains recouverts de chocolat noir, qualité exceptionnelle, finesse rare, évidemment très loin des goûts stéréotypés des produits plus ou moins industriels qui recouvrent les étagères des magasins au moment des fêtes.