

La Mie Dorée

2021

**Suggestions Fêtes de Fin D'année
2021-2022**

ACHRAFIEH, 57 RUE GHAZALI ★ CONTACT@MIEDOREE.COM ★ WWW.LAMIEDOREE.COM.LB
T: 01 21 67 30 - 01 20 26 78 ★ P: 03 43 22 44 - 03 00 77 40 ★ F: 01 32 07 16



- 
- TOUS NOS PRODUITS TRADITIONNELS RESTENT DISPONIBLES DURANT LA SAISON DES FÊTES.
 - NOS ARRANGEMENTS DE FIN D'ANNÉE SERONT DIPONIBLES SUR COMMANDE.
 - NOS CONSEILLERS RESTENT À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR VOUS AIDER DANS VOTRE CHOIX OU ENREGISTRER VOS COMMANDES.

“ La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile.”

Jean Anthelme Brillat Savarin



Les entrées

VELOUTÉ DE POTIMARRON

CHÂTAIGNES RÔTIÉS, CROUTONS DE CIABATTA
AU POIVRE NOIR. (SERVI DANS UN POTIRON)

TARTE AUX FLEURS DES BOIS

CHAMPIGNONS POÊLÉS, HERBES, BASILIC.

QUICHE À LA CITROUILLE

LARDONS CROQUANTS, CHIPS DE LÉGUMES D'HIVER.

FOIE GRAS AU PORTO BLANC

SON PAIN BRIOCHÉ AUX FIGUES.

SAUMON FRAIS MARINÉ

AU RIESLING.

CEVICHE DE POISSON BLANC

(CONFIRMER 5 JOURS À L'AVANCE)



Les salades

LENTILLES BELUGA

QUINOA, POTIRON GRILLÉ, KALE, CAROTTES,
DÉS D'AVOCATS, AMANDES RÔTIÉS, GRENADES,
VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX.
(OPTION SUPPLEMENT CREVETTES)

SALADE D'ARTICHAUTS VAPEUR MARINÉS

MOZZARELLA PICCOLO, AVOCAT, TOMATES,
BASILIC, SAUCE AU VINAIGRE DE GRENADES.

SALADE VERTE AUX AGRUMES

SALADE DE CRABE FRAIS À LA MANGUE



Les plats chauds

VOLAILE FERMIERE RÔTIE

SAUTÉ DE CHOUX ROUGES, PURÉE DE PATATES DOUCE, CHÂTAIGNES RÔTIÉS.

BERLINGOTS DE RAVIOLES AUX ÉPINARDS

SAUCE CRÈME AU VERT.

SAUMON MARINÉ AU MISO SUR LIT DE RIZ NOIR

AUBERGINES MARINÉES, TOMATES CONFITES AU SUCRE BRUN, CORIANDRE.

FILET DE BŒUF WELLINGTON EN CROÛTE

*SES LÉGUMES D'HIVER SAUTÉS AU POIVRE DE CAYENNE.
SERVI EN PORTION DE 140 GRS.*

LES CUISSES DE CANARD À L'ORANGE

MANDARINES CONFITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE.

GIGOT DE 7 HEURES

POMMES AU FOUR AU ROMARIN, LÉGUMES D'HIVER.

DINDE À L'ORIENTALE

FARCE AU RIZ À L'ORIENTALE.

DINDE AU SIROP D'ÉRABLE

FARCE AUX MARRONS, LÉGUMES SAUTÉS.

DINDE À L'AMÉRICAIN

*FARCE DE POMMES ET MARRONS, GELÉE DE GROSEILLES,
SAUCE À LA MANDARINE.*



Les fromages en fête

À PARTIR DE 12 PERSONNES (AU KILO)

**CHÈVRE, FETA À LA FLEUR DE THYM,
RICOTTA LOCAL**
SERVI AVEC DE L'HUILE DE
NOISETTES, CONFITURE D'ABRICOT
À LA LAVANDE, FIGUES RÔTIES.



Les bûches glacées

BÛCHE GLACÉE GRAND
VENISE AU PRALINÉ

BÛCHE GLACÉE
CITRON/FRAMBOISE



Les bûches

BÛCHE TRADITIONNELLE
AU CHOCOLAT

BÛCHE TRADITIONNELLE
AUX MARRONS

BÛCHE SENSATION À L'ORANGE
ET AU CHOCOLAT

BÛCHE AUX GRIOTTES

BÛCHE TITOU
CHOCOLAT, CHOUX PRALINÉ.





Gourmandises de fin d'année

BABA DE NOËL

SAVARIN À L'ANANAS MARINÉ AUX 3 CITRONS.

MONT BLANC (À PARTIR DE 6 PERSONNES)

MINI MONT BLANC (DOUZAINE)

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

GALETTE DES ROIS

BRIOCHE DES ROIS

ASSORTIMENT DE BREDELES

MARRONS GLACÉS



Les traditions de Noël

BRIOCHE À L'ORANGE

BRIOCHE AUX DATTES

MACARONS

PAIN D'ÉPICES AUX FRUITS SECS

BRIOCHE À LA CANNELLE

MUSCADINES & TRUFFES