Comment ça marche ?

POUR PASSER VOS COMMANDES, NOUS CONTACTER

par téléphone
06 75 23 79 79

par mail
accueil@popina-plateau.com

Livraison offerte à partir de 100 € de commande

Un magnum collector de San Pellegrino offert à partir de 200 € de commande

C'est livré, Tout est prêt, Dégustez !

Popina
SUR UN PLATEAU

05 62 88 45 45
popina-plateau.com

Popina
SUR UN PLATEAU

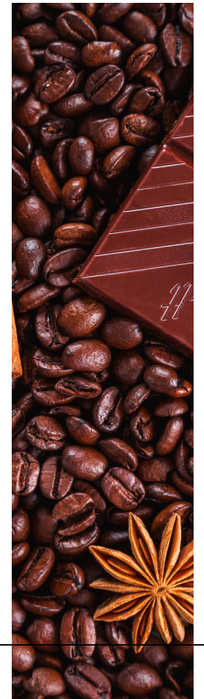
Vous faites quoi à dîner pour les fêtes ?

Vous décorez le sapin, vous dressez la table,
Le Popina s'occupe du reste...

Livraison chez vous offerte

Lunch de fête

40€ / personne



Pièces cocktails

Tartelette de gambas rôties, guacamole et citron perlé
Black mac au parfum de truffe blanche
Cubisme de paleron de veau

Pièces lunchs

Foie gras mi-cuit sur pain d'épices
Verrine de tiramisu cèpes, crumble et poêlée de sous-bois
Bun's citron, tarama d'oeufs de cabillaud fumé
Mini focaccia de saumon fumé d'écosse, tzatziki aneth et pomme verte
Terrine de perdreau et poularde, crémeux wasabi et cerfeuil frais
Brioche de rilette d'oie et pignons de pin
Viennois de Veau mayonnaise citron ciboulette

Plats chaud en cocotte

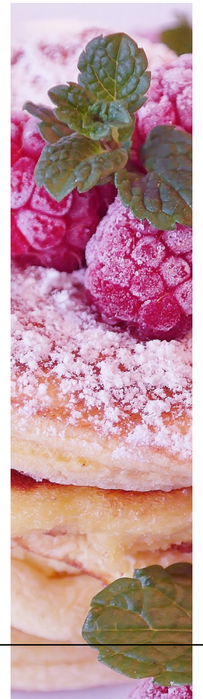
Fondant de chapon sauce tartufatta, crémeux de potimarron

Pièces sucrées

Truffe chocolat Grand Cru
Macaron au vin chaud
Tartelette orange meringuée
Mousseux chocolat caramel en verrine

Le dîner de fête

Entrée - Plat - Dessert
45€ / personne ou à la carte



Entrées 14€

Buchette de foie gras grillé, pain d'épices
Saumon fumé d'Ecosse, mille-feuile de pomme verte, oeufs de cabillaud fumé
Finger de perdreau et poularde aux mendiants et pickels de girolles

Plats 26€

Tournedos de chapon façon Perigourdine, pommes de terre Grenaille, shiitake et éclats de châtaigne
Papillote de Sandre rôti, écrasé de rattes, méli-mélo de cèpes et girolles aux noix du Périgord torréfiées, velouté champêtre aux morilles
Pavé de cerf aux baies de Timur, finger de polenta moëlleuse et dôme de légumes d'autrefois en habit de choux vert

Desserts 7€

Bûche de Noël by Popina, crémeux Nutella et caracraquine, chocolat grand cru, noisette caramélisées
Bûche de Noël by Popina, confit de framboise et fruits rouges, mousse vanillée à la fève de Tonka
Pavlova façon Mont Blanc, coeur de cassis rhubarbe et mousse de marron

Les plateaux de fête

Cocktails salés

Audace Foie Gras 27 €
15 pièces

Foie gras à l'ail violet de Cadours mi-cuit sur pain d'épices
Foie gras mi-cuit, croustille de pain abricot noisette

Sincérité Saumon 27€
4 à 6 personnes

Saumon fumé écossais, Label Rouge, citron jaune et blinis

Elégance 52 €
42 pièces

Brochette de gambas perlées au citron
Wrap kébab aux épices douces Kouglof parmesan et olive Kalamata
Duo de blinis, rillette de crabe au gingembre et mini poivron
Tartelette de saumon gravelax mariné au cédrat et basilic frais
Involtini et confit de potimarron, pain noir
Peppadew au fromage frais mentholé

Buffets

Jambon Ibérique 30€
4 à 6 personnes

Jambon ibérique Pata Negra de la Maison Garcia

fromage Betty 57€
8 à 10 personnes

Comté AOC, Amie de la Gêline, Tête de Moine, Pont-l'évêque, Ossau Iraty

Cocktails sucrés

Tout Chocolat 28€
24 pièces

Palet fondant au chocolat
Caracraquine
Cannelé tout chocolat
Tartelette chocolat Gran Cru

Passion 53€
42 pièces

Macaron coco
Dôme passion et sablé breton
Palet chocolat ananas
Snobinette chocolat blanc poire caramel
Chou chocolat Gianduja framboise
Tarte inspiration amande
Kouglof aux agrumes