

Menu en 4 plats

Amuse-bouche

Soupe au ragoût de poulet avec boulettes de pommes de terre de Nyírség
ou
Soupe de saison

Plats principaux

Blanc de poulet avec purée de céleri, boulette de pain aux épinards et oignon rouge mariné
ou
Cuisse de canard confite avec sauce au jus de viande, nouilles au chou, garniture de gâteau de cheminée
ou
Filet de porc enveloppé de bacon, pommes de terre grillées et chutney d'oignons rouges
ou
Ratatouille hongroise végétalienne

Desserts

Gâteau éponge au chocolat blanc, au citron et aux pistaches
ou
Mousse au chocolat au chili avec noix de pécan
ou
Pudding de chia à la fraise et au basilic

+33 (0)1 84 88 03 94

13/15 rue des Sablons • 75016 Paris • FRANCE

www.ceetiz.com

SAS au Capital de 60 100 € - 529 957 482 00043 - FR 69 529 957 482 - APE 4791A



4 course dinner

Amuse-bouche

Chicken ragout soup with potato dumplings from Nyírség
or
Seasonal soup

Main Courses

Chicken breast with celery purée, bread dumpling with spinach and pickled red onion
or
Duck leg confit with gravy sauce, cabbage noodles, chimney cake garnish
or
Bacon-wrapped pork tenderloin with grilled potato and red onion chutney
or
Hungarian vegan ratatouille

Desserts

White chocolate lemon-pistachio sponge cake
or
Chili chocolate mousse with pecan nuts
or
Strawberry-basil chia pudding

 +33 (0)1 84 88 03 94

 13/15 rue des Sablons • 75016 Paris • FRANCE

 www.ceetiz.com

SAS au Capital de 60 100 € - 529 957 482 00043 - FR 69 529 957 482 - APE 4791A

