





















Calendrier du mois de décembre 6 chemin maxime Rivière Ravine des Cafres St Pierre. Retrouvez vos CARTE CADEAU sur le site de lareuniondeschefs.com	L1	Mer 3	V5	Mardi 9	M10	J11	V12	S13	M16	Mercre 17	S20	L22	Mar 23	LE 24 ET 31 VENTE DE BUCHES 	V26	S27	L29	M30
 Le fraisier 69€ 2h 6pers	10h									14h						13h30		
 Buche de Noël Ma Ellie Angel, Mousse Yuzzu-Mangue pomme Granny-Smith 69€ 2h 6pers					14H		10h		15H		14h		8h30			15h30		8h30
 Buche de Noël Mousse Poire-vanille-Galabé façon tatin 69€ 2h 6pers					11h30		1 3h				11h		11h					11h
 Buche pâtissière Cappuccino crème café-noisette praliné-croustillant chocolat 69€2h6pers					9h30				13h		8h30		14h			11H		
BUCHES FESTISVES rdv à LA REUNION DES CHEFS 3/4 PARTS 22€ 6/8 parts 43€ 8h à 12h LE 24 ET 31  BUCHE glacée Mangue-Tamarin biscuit madeleine  BUCHE mousse yuzzu-letchi biscuit citron  BUCHE snickers cacahuètes caramel coulant																		
Choux yuzzu-pistache craquelin 69€ 2h 4 pers		10h					15h45										11h30	
 Entremet Mangue-letchi 69€ 2h 6pers		13h										10H					9h	
 La tarte sablée fondante citron-meringué 69€ 2h 6pers				10h												16h30		
 le petit Antoine chocolat-praliné-noisette 69€ 2h 6pers				13h												14h		
 Les Viennoiseries et biscuits et de voyage 110€ 4H 6pers	13h															9h		
 Les macarons framboise et chocolat 69€ 2H30 6pers			11h										16h30					14h
 le suprême chocolat noir-dakatine 69€ 2H 6pers								13h30								8h30		
 Plateau pièces cocktail sucrées traiteur 69e 2h 6pers			14h					11h				13h						
 les California Rolls 69€ 2H 6pers								16h										
 Plateau pièces cocktail salées traiteur 69° 2h 6pers		15h30										15h					14h30	
 Ballotine de volaille farce de petit légumes tian et cremeux de polenta au parmesan sauce foie gras .69€ 2h 6pers								8h30										
 Foie gras de canard au vin de Cilaos et miel letchi 69€ 2h 6pers											16h30							17H
 Vente de ballotine de foie-gras mi-cuit et Chutney d'oignon fumé au vin fruité de Cilaos (200GR/ 30€ 5/6 parts) 