

Plats de fête à emporter

Disponible à partir du 1er décembre 2021 / Pré-commande souhaitée

Nos produits sont artisanaux et préparés dans les cuisines du restaurant Nonbe par notre Chef cuisinier Norihiro Imamura et notre Chef pâtissière Li Hui.

*Les prix indiqués sont une estimation car le prix final est au poids

Saumon d'Écosse « LR » au saké et fumé au bois de hêtre

Sel naturel (non nitré) - saumon 4/5 - séchage du saumon 3 jours

Filet de saumon entier fumé sans peau et non tranché - pièce d'environ 250g 30,00 €*
**le prix final au poids (12,00€/100g)*

Mi-cuit de foie gras de canard

Canard originaire du Sud-ouest de la France

Foie gras au whisky japonais, umeshu et shiso rouge - pièce d'environ 250g/300g 52,50€*
**le prix final au poids (21,00€/100g)*

Terrine de Saint-Jacques aux champignons

Terrine de noix de Saint-Jacques avec du shiitake, champignon de Paris et Truffe 27.50€*
Environ 250g
**le prix final au poids (11,00€/100g)*

Nos plats à réchauffer au bain marie

Plat + accompagnement

Pavé de saumon d'Écosse Label Rouge mariné au miso 25,00€

Oden de joue de bœuf et poulet- Pot-au-feu japonais 27,00€

Unagi entier grillé fait maison - pièce d'environ 250g 35,00€*
**le prix final au poids (14,00€/100g)*

Chocolat Nonbe

Nos pralines et bonbons sont faits mains avec une fine coque en chocolat. Les fèves de chocolat que nous utilisons sont de la gamme Valrhona

Nama choco-matcha boîte d'environ 200g 24,00€*
Ganacha de chocolat et thé vert japonais cru

Assortiment de bonbons et de pralines au chocolat - boîte d'environ 380g 45,60€*
15 inspirations pour environ 30 bonbons

Assortiment de bonbons et de pralines au chocolat - boîte d'environ 500g 60,00€*
15 inspirations pour environ 45 bonbons

Vegan - Assortiment de bonbons et de pralines au chocolat - boîte d'environ 380g 45,60€*
5 inspirations sans produit laitier pour environ 30 bonbons

Assortiment de 4 bonbons et de pralines au chocolat 6,00€

Nos 15 inspirations pour 2021

1.Miso à la vanille de Tahiti 2.Sésame grillé 3.Yuzu 4.Framboise, nori et caramel 5.Wasabi
6.Massepain et pomme Fuji 7.Noix de cajou et confit de lait 8.Patate douce et marron 9.Thé Genmaicha
10.Whisky japonais **Sans lactose**: 11. Anko 12.Orange et poivre sansho 13.Fraise et shiso rouge
14.Potiron et cannelle 15.Gingembre

Coffret cadeaux à partir de 150€, 200€ et 250€ composés de notre saumon fumé, foie gras, chocolat maison, saké japonais, vin, crémant et/ou champagne.

Nous proposons aussi des chèques cadeaux nominatifs pour un repas à partir de 100€.

Disponible le 23 et le 24 décembre 2021

commande 2 jours en avance

Coffret amuse bouche – 55,00€ pour 2 pers. 110,00€ pour 4 pers.

Tsukune teriyaki au shiso- boulette de poulet à la sauce soja sucrée et au shiso
Crevette frite au panko avec sa sauce tartare
Fois gras au miso
Edamame noir - Fève de soja noir à la fleur de sel
Magret de canard au dashi
Omelette japonaise au Unagi
Shitake farci au scampis et cuit dans le dashi
Tartare de Saint-Jacques, saumon et avocat
Légumes à la sauce sésame

Menu Nonbe – Noël 110,00€/par personne

Commande pour 2 personnes minimum

1.Amuse-bouche gourmand

Tsukune teriyaki au shiso- boulette de poulet à la sauce soja sucrée et au shiso
Crevette frite au panko avec sa sauce tartare
Fois gras au miso
Edamame noir - Fève de soja noir à la fleur de sel
Magret de canard au dashi
Omelette japonaise au Unagi
Shitake farci au scampis et cuit dans le dashi
Tartare de Saint-Jacques, saumon et avocat
Légumes à la sauce sésame

2.Sashimi et Sushi

Assortiment de Sashimi et Sushi

3.Plat au choix (à réchauffer + dresser) accompagnement de légumes et de riz

Saumon d'Ecosse Label rouge marinée au Miso

ou

Cabillaud japonais au miso et gingembre rouge

ou

Wagyu origine Japon A4/A5 selon arrivage (100g) supplément 16,00€ par personne

ou

Magret de canard Label rouge sauce teriyaki

4.Dessert

5.Gourmandise

Assortiment de bonbons au chocolat Nonbe (3 bonbons par personne)

Accord Sake - 2 bouteilles

90,00€- Isojiman 720ml + Shinkame 720ml