

Carte Traiteur pour les fêtes 2020/2021

Commande par téléphone au 02 41 61 02 41 avant le vendredi 18 décembre 2020, paiement à la réservation.

Retrait sur réservation, pensez à apporter vos sacs ou cartons pour le transport

Le 24 décembre de 14h à 18h

Le 25 décembre de 10h à 12h

Le 26 décembre de 10h30 à 13h

Le 31 décembre de 10h30 à 14h

Le 2 janvier de 10h30 à 13h

Les entrées

Terrine de foie gras de canard mariné à l'Aubance

10€50

Confit d'oignons rouges à la grenadine, poire aux épices, mesclun à l'huile de noisettes

Tourte de Saint-Jacques de nos côtes aux petits légumes sauce safranée

10€50

Salade des fêtes

10€50

Terrine de faisau au foie gras, confit d'oignons rouges, brochette de magret de canard et fruits secs

Saumon fumé d'Ecosse, Terrine de sandre et Saint-Jacques, mesclun à l'huile de noisettes

Les plats

Dos de sandre rôti, Crémé de langoustines bretonnes et estragon

13€50

Pomme de terre farcie à l'huile de truffes et noisettes, Poêlée de légumes et marrons

Pavé de veau français aux cèpes et lard paysan

13€50

Pomme de terre farcie à l'huile de truffes et noisettes, Poêlée de légumes et marrons

Filet de volaille label rouge farci morilles et noix sauce Coteaux du Layon

13€50

Gratin de pommes de terre à la crème, Poêlée de légumes et marrons

Pièce de Chevreuil sauce grand veneur

16€50

Pomme de terre farcie à l'huile de truffes et noisettes, Poêlée de légumes et marrons

Les desserts

Nougat glacé à la nougatine, brochette de fruits frais et secs, coulis de framboises

4€50

Dôme chocolat, orange et Cointreau, Crème anglaise pistache

4€50