

Menus de fêtes



AMUSES BOUCHES

Planche apéritive froide (voir détail au dos)

7,00 €

ENTRÉES

Aumônière de pintade aux légumes croquants

7,00 €

Cassolette de St Jacques fondue de poireaux

8,00 €

Tatin de foie gras aux pommes

7,00 €

Croquant de tartare impérial (voir détail au dos)

8,00 €



POISSONS

Pavé de sandre au beurre blanc, duo de carottes et pommes de terre sautées

12,00 €

Dos de loup de mer, sauce dieppoise, riz sauvage et crumble de légumes

10,00 €

VIANDES

Aiguillette de canard, sauce cerise amarena, crumble de butternut et fagot haricots verts 13,00 €

Jambonnette de dinde confite, sauce cointreau, duo de carottes et fagot de haricots verts 10,00 €

Médailillon de veau, sauce marchand de vin, tomates provençales et fagot de haricots verts 13,00 €

FROMAGES

Plateau de 5 fromages locaux (voir détail au dos) 5,00 €

Plateau de 5 fromages classiques (voir détail au dos) 4,50 €

Aumônière de poire, camembert et poitrine fumé 4,00 €

DESSERTS de la maison Réthoré - Champtoceaux

Bûche gourmande (4, 6 ou 8 parts) 3,90 €

Au choix : L'Amérique, Tiramisu fraises, Carapomme, Choc agrum's (La part)

La couronne de Noël (4 ou 6 parts) 3,90 €
(La part)

Laurent Ménard - 06.08.13.14.33
contact.lestsauveur@gmail.com

Tarif unitaire TTC



DÉTAILS !

Planche apéritive froide :

1 mini burger foie gras, 1 navette saumon,
1 navette poulet, 1 tartelette fromage frais œufs de
saumon et 1 mini bouchée foie gras figues

Croquant de tartare impérial :

St Jacques, Saumon fumé, et St Pierre, tomates
séchées sur un biscuit salé et crème fromagère

Plateau de 5 fromages locaux :

Camend'herbes, le 49, Tome de vache de la
Fontaine, Bûche chèvre et fromage frais de chèvre
de la Chevry

Plateau de 5 fromages classiques :

Roquefort, Tome de brebis, Comté,
Brie et St Nectaire



Joyeuses fêtes de fin d'année !

BON DE COMMANDE

☐ Noël ☐ Saint Sylvestre

Date du repas : _____

Nom : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

Nbr personnes : _____ Pain : ☐ Oui ☐ Non

☐ Planche apéritive

☐ Aumonière de pintade

☐ Cassolette de St Jacques

☐ Tatin de foie gras

☐ Croquant de tartare impérial

☐ Pavé de sandre

☐ Dos de loup de mer

☐ Aiguillette de canard

☐ Jambonnette de dinde

☐ Médaillon de veau

☐ Plateau 5 fromages locaux

☐ Plateau 5 fromages classiques

☐ Aumonière poire camembert

☐ Bûche L'Amérique

☐ Bûche Tiramisu Fraises

☐ Bûche Carapomme

☐ Bûche Choc agrum's

☐ Couronne de Noël

BON DE COMMANDE

☐ Noël ☐ Saint Sylvestre

Date du repas : _____

Nom : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

Nbr personnes : _____ Pain : ☐ Oui ☐ Non

☐ Planche apéritive

☐ Aumonière de pintade

☐ Cassolette de St Jacques

☐ Tatin de foie gras

☐ Croquant de tartare impérial

☐ Pavé de sandre

☐ Dos de loup de mer

☐ Aiguillette de canard

☐ Jambonnette de dinde

☐ Médaillon de veau

☐ Plateau 5 fromages locaux

☐ Plateau 5 fromages classiques

☐ Aumonière poire camembert

☐ Bûche L'Amérique

☐ Bûche Tiramisu Fraises

☐ Bûche Carapomme

☐ Bûche Choc agrum's

☐ Couronne de Noël

NOS BUCHES 4, 6 ou 8 parts GOURMANDES

3.90€
La part



-L'Amérique : Mousse chocolat noir 68%, crémeux caramel vanille, croustillant cacahuètes, brownie pistaches.



-Tiramisu Fraises : crème mascarpone fraise, crémeux fruits rouges, confit cassis, biscuit joconde.



-Carapomme : bavaroise pommes caramel beurre salé, compotée pommes caramel, biscuit madeleine caramel.



-Choc agrum's : Bavaroise chocolat lait, crémeux mandarine, croustillant praliné, biscuit chocolat.

3.90€
La part 4 ou 6 parts



La couronne de Noël
Choux craquelin généreux,
vanille, caramel au beurre
salé et croquant praliné.