

# Menus de fêtes



Laurent Ménard - 06.08.13.14.33  
contact.lestsauteur@gmail.com

## AMUSES BOUCHES

Planche apéritive froide (voir détail au dos)



7,00 €

## ENTRÉES

Aumonière de pintade aux légumes croquants

Cassolette de St Jacques fondue de poireaux

Tatin de foie gras aux pommes

Croquant de tartare impérial (voir détail au dos)

7,00 €

8,00 €

7,00 €

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 €

Jambonneau de dinde confite, sauce cointreau, duo de carottes et fagot de haricots verts

10,00 €

Médaillon 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 €

Aumonière 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)

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

#### QUANTITÉ

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

.....

Médailon 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

#### QUANTITÉ

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

.....

Médailon 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  
GOURMANDES**



-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

**3.90€  
La part 4 ou 6 parts**



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