



CARTE DES FÊTES 2021

PLATS A EMPORTER



-AMUSES-BOUCHE :

à 34€ le plateau

Plateau conseillé pour 4 personnes, composé de 24 Pièces:

- 4 Moelleux à l'Aneth aux Œufs de Saumon Fumés
- 4 Sablés aux Noix, Bleu d'Auvergne, Jambon cru et Confit de Poire
- 4 Moelleux à l'Encre de Seiche, Maquereau Mariné au Ponzu, Sésame au Wasabi
- 4 Toast de Mousseline de St Jacques Coraillée au Paprika Fumé
- 4 Pains d'Epices Maisons, Mousse de Chèvre frais d'Aizenay et Fruits secs
- 4 Briochins à la Mousse de Foie Gras, Marmelade d'Abricots à l'Epine Blanche

-ENTREES:

- Foie Gras de Canard Maison mi- cuit au Piment d'Espelette
à 8€ le bocal de 60gr
à 15€ le bocal de 120g
à 30€ le bocal de 240gr
- Le Pressé de Canard Confit au Foie Gras, Griottes et Baies de Tasmanie à 9€ la part
- Notre Emincé de Saumon façon Gravlax et sa sauce Aneth-Citron (les 100gr) à 9€ la part
- La Panna Cotta Avocat- Citron vert et son Tartare De Saumon Gravlax au Poivre Timut à 9€ la part
- La Tartelette Sablée de Gambas aux Petits Légumes Croquants, Huile de Ciboulette à 9€ la part
- La Cassolette de St Jacques au Curry Breton, « Célerisotto » et Pommes Granny à 9€ la part
- La Tarte Fine au Parmesan, Légumes cuits et crus, Huile de Ciboulette (végétarien) à 9€ la part

-POISSONS :

- Le Cassolette de St Jacques au Curry Breton, « Célerisotto » et Pommes Granny à 18€ la part
- Le Pavé de Maigre rôti, Réduction de Mandarine au Séchuan, Risotto aux petits légumes à 18€ la part
- La Croustade de Joles de Lotte aux Petits Légumes, Bisque Crémeuse au Pimenton fumé à 18€ la part

- VIANDES:

- Le Suprême de Pintade de Vendée Poêlé à la Crème de Morilles à 18€ la part
- Le Filet de Canette de Vendée rôti, jus au Caramel et Poivre Long de Timiz à 18€ la part
- Le Paleron de Veau Braisé aux Châtaignes, jus réduit à la Sarriette à 18€ la part
- La Noix d'Entrecôte de Bœuf de Brière, Mélange du Trappeur et Echalote Confite à 20€ pièce

Garnitures accompagnants les viandes:

- Poêlée de Champignons persillés
- Gratin de Pommes de Terre au Comté

-DESSERTS:

-Le Rocher au Chocolat aux Parfums de « Belle-Hélène » à 6€ la part
(Biscuit Moelleux au Chocolat, croustillant au cacao, Cœur de Poire, Mousse légère au Chocolat Blanc et glaçage rocher aux chocolat et éclats de Noisettes)

-Le Sablé au Yuzu et Fraîcheur de Pomme Verte et Kiwis à 6€ la part
(Sablé Breton, Confit de Yuzu maison, Mousse de Fromage Blanc au Citron vert et insert Pomme verte confite, coulis de kiwis)

-Le Baba «Coco di Mango», imbibé au Rhum Diplomatico à 6€ la part
(Chantilly coco, coulis de Mangue, présenté dans sa coque de noix de Coco)

-La Nage de Fruits Frais au Carcadet (Infusion à l'Hibiscus, Fraise et Pistache) à 6€ la part

-Le Plateau de Réductions sucrées (minimum 4 personnes) à 7€ la part
(Composé d'une verrine de Panna Cotta Coco au Coulis de Manges, d'un mini rocher « Poire Belle Hélène », d'un mini sablé breton yuzu mousse de fromage blanc, d'un Cannelé maison et d'un Financier à la Pistache) 1 pièce de chaque par personne.

-La Bûche Glacée Cacahuète-Caramel de La Fabrique Givrée (pour 6 à 8 personnes, 700ml) à 30€ la pièce

(Pour 6 à 8 personnes: Composée de glace à la Cacahuète Grillée et Fleur de Sel, Glace Chocolat au lait Jivara, Beurre de Cacahuète grillée et Eclats de Cacahuète grillée, Biscuit sablé Cacahuète grillée, Enrobage Chocolat au Lait Jivara et Caramel Fondant)



Pour passer votre commande merci de remplir le bon de commande et nous le retourner

Avant le 17 décembre pour Noël, avant le 24 décembre pour la St Sylvestre

Par mail à jgm85@orange.fr , Traiteur Le Garde-Manger, C.Cial Les Thyssalines, Olonne Sur Mer, 02 51 23 96 62

