



CARTE DES FÊTES 2022

PLATS A EMPORTER



-AMUSES-BOUCHE :

à 36€ le plateau

Plateau de bouchées réalisées par nos soins, conseillé pour 4 à 6 personnes, composé de 24 Pièces :

- 4 Cupcakes à l'Aneth aux Œufs de Saumon Fumés
- 4 Briochins à la Mousse de Foies de Volaille parfumée à la Troussepinette
- 4 Moelleux à l'Encre de Seiche et Rillettes de Maquereaux au Wasabi
- 4 Toasts de Mousseline de Crevettes au Citron Vert
- 4 Sablés aux Oignons frits et Panna Cotta au Jambon de Pays
- 4 Crackers aux Amandes et Mousse de Chèvre Frais et Confit d'Abricots

-ENTREES :

- Douceur de Canard au Foie Gras, Confit de Griottes et Pain d'Epices Maison à 10€ la part
- Notre Emincé de Saumon façon Gravlax et sa sauce Aneth-Citron (les 100gr) à 10€ la part
- Gambas Marinées et Mousseline d'Avocat, Biscuit Au Curcuma et Compotée de Mangue à 10€ la part
- Carpaccio de Thon Rouge de Nos Côtes, Marinade Citron Basilic et Caviar d'Aubergine fumé à 10€ la part
- Cassolette de St Jacques, Royale de Potimarron au Lait d'Avoine et Persillade* à 10€ la part

-POISSONS :

- Le Dos de Cabillaud au Lard Fumé, Crème Balsamique, Gratin de Butternut et Champignons* à 19€ la part
- Le Pavé de Saumon Grillé, Crème d'Echalote Acidulée, Risotto à la Fondue de Poireaux et Carottes* à 19€ la part
- La Poêlée de Joues de Lotte en Marinère de Coquillages, « Risotto » de Choux-fleurs* à 19€ la part

- VIANDES :

- Le Suprême de Pintade de Vendée aux Châtaignes, Crème de Morilles au Vin Jaune à 19€ la part
 - Le Filet de Canette de Vendée en Croûte d'Amande, sauce Myrtilles à 19€ la part
 - La Pastilla de Veau Braisé au Miel et à l'Orange, Jus réduit aux Epices Douces à 19€ la part
- Garnitures accompagnants les viandes :
- Poêlée de Champignons persillés
 - Gratin de Pommes de Terre Maison

-DESSERTS :

- Le Rocher au Chocolat « Coco Di Mango » à 7€ la part
(Mousse Noix de Coco grillée au Citron vert, Compotée Banane-Mangue-Passion, Biscuit Coco, glaçage Rocher au Chocolat)
- Le Baba au Parfum d'Ispahan, imbibé au Litchi et Compotée de Framboises* à 7€ la part
(Baba maison imbibé à la Liqueur de Litchi, compotée de framboises, Mousse de Litchi)
- La Nage de Fruits pochés, Sirop à la Menthe fraîche* à 7€ la part
- La Bûche Roulée au Chocolat, Mousse Vanillée et Croustillant Praliné à 7€ la part
(Composée d'un biscuit moelleux au chocolat, d'un croustillant praliné au caramel et fruits secs, d'une Mousse légère à la Vanille Bourbon de Madagascar)

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



*Plat servi en bocal soumis à une consigne d'1€

