



G

MENU ET CARTE DES FÊTES 2025

A EMPORTER



LE MENU à 40€ par personne ENTREE-PLAT-DESSERT

Ou à LA CARTE

-AMUSES-BOUCHE :

à 39€ le plateau

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

- 4 Tatakis de Thon au Miso Blanc et Graines de Sésame
- 4 Cupcakes de Foie Gras à la Troussepinette, Figues et Pain d'Épices
- 4 Tartelette d'Œuf de Caille, Mayonnaise à l'Ail Noir et Curry « Black Pearl »
- 4 « Green Houmous » (Pois Chiches-Pistache-Basilic) et Seiche Confite
- 4 Sablés aux Thym, Chèvre Frais de Vendée et « Jambon » de Canard
- 4 Panna Cotta de Crevettes à l'Estragon, Carottes Marinées au Thé Fumé

-ENTREES :

- Foie Gras de Canard mi-cuit, Compotée de Pommes au Banyuls, Pain d'Épices maison à 12.50€ la part
- Cœur de Saumon Gravlax, Crème à l'Aneth et Citron Confit à 12.50€ la part
- « Ceviche » de Daurade aux Agrumes, Marinade au Vinaigre de Pamplemousse à 12.50€ la part
- Tarte Sablée au Parmesan et Petits Légumes de Saison (végétarien) à 12.50€ la part
- Cassolette de St Jacques à la Crème de Poireaux, Tagliatelles de Carottes* à 12.50€ la part

-POISSONS :

- Fricassée de Joles de Lotte à la Crème de Cèpes, Petit Épeautre aux Légumes* à 20.50€ la part
- Pavé de Thon Rouge de Pays, Marinade au Ponzu, Riz Noir « Vénéré » aux Légumes* à 20.50€ la part
- Saumon pané au Panko, Sauce Mandarine-Poivre de Séchuan, « Risotto » de Choux fleur* à 20.50€ la part
- Cassolette de St Jacques, Risotto au Safran, Fondue de Poireaux et Carottes* à 20.50€ la part

- VIANDES :

- La Poitrine de Pintade farcie aux Morilles, Crème de Champignons à l'Amaretto à 20.50€ la part
- Le Filet de Canette Grillé à la Plancha, Sauce Caramel aux Épices à 20.50€ la part
- Les Noisettes de Filet Mignon de Sanglier en croûte de Pistache, Sauce Griottes à 20.50€ la part
- Le Pressé de Bœuf Braisé au Foie Gras, Jus réduit au Poivre Long à 20.50€ la part

Accompagnement des viandes : Pommes Dauphines maisons, Poêlée de Champignons et 1/2 Pomme Fruit rôtie

-DESSERTS :

- Le « Baba-Misu » * à 8.50€ la part
(Composée d'un baba imbibé au Rhum et au Café, d'un crémeux au Café, d'une mousse Mascarpone vanillée et d'éclats de Grué de Cacao)
- L'Omelette Norvégienne Maison Rhum-Raisins à 8.50€ la part
(Composée d'un biscuit Joconde, d'un parfait glacé maison au Rhum Brun et raisins, recouvert d'une tendre Meringue Flambée)
- La Bûche « Caramélia », Fève de Tonka et Croustillant Praliné à 8.50€ la part
(Composée d'un biscuit moelleux au Cacao, d'un croustillant praliné feuilleté, d'une Mousse Légère Chocolat au Lait Caramel et d'une Ganache montée à la Fève de Tonka)
- La Bûche « Citron Meringuée » à 8.50€ la part
(Composée d'un biscuit Joconde, d'une Mousse légère au Chocolat blanc et zestes de Citrons jaunes et verts, d'un crémeux acidulé au Citron, d'une meringue flambée et de brisures de Sablé)
- La Nage de Fruits Pochés au Thé de Noël* à 8.50€ la part
(Composée d'un cocktail de fruits de saison pochés dans un sirop infusé au Thé de Noël de la Maison Dammann)

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

Avant le 15 décembre pour Noël
Avant le 22 décembre pour la St Sylvestre

Par mail à lgm85@orange.fr , Traiteur Le Garde-Manger,
Centre Commercial Les Thyssalines, Olonne Sur Mer, 02 51 23 96 62

Les conseils de réchauffages des plats seront indiqués sur leurs étiquettes d'emballage.



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

