



Menu & Carte des Fêtes 2026

À EMPORTER

LE MENU · 42 € PAR PERSONNE

Entrée · Plat · Dessert — ou à la carte

AMUSES-BOUCHE 42 € le plateau

Plateau de bouchées réalisées par nos soins, conseillé pour 4 à 6 personnes · 24 pièces

4 TATAKIS DE THON

marinade au ponzu et graines de sésame

4 RILLETTES DE DAURADE

au citron vert, confit de mangue et fruits de la passion

4 SABLÉS AU THYM

chèvre frais de Vendée, pickles d'oignons rouges et magret fumé

4 CUPCAKES DE FOIE GRAS

à la troussepinette, figues et pain d'épices

4 « GREEN HOUMOUS »

pois chiches, pistache, basilic et pépites de grenade

4 PANNA COTTA DE CÉLERI

au lait de coco, haddock et pommes vertes

ENTRÉES 13 € la part

MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

condiment au coing

CŒUR DE SAUMON GRAVLAX

mariné à la betterave, crème à l'aneth et citron confit

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES

gel de calamansi, poivre de Timut

GNOCCHI À LA CRÈME DE CÈPES PERSILLÉS

parmesan, royale de potimarron 

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES

crème de poireaux, tagliatelles de carottes 



 Plat servi en bocal, soumis à une consigne de 1 €

POISSONS 22 € la part

BLANQUETTE DE JQUES DE LOTTE AU CIDRE

petit épeautre aux girolles et pomme fruit 

MÉDAILLON DE BAR AUX ZESTES D'AGRUMES

risotto de chou-fleur, réduction de mandarine 

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES

risotto au safran, fondue de poireaux et carottes 

VIANDES 22 € la part

POITRINE DE PINTADE FARCIE AUX MORILLES

crème de champignons à l'amaretto

FILET DE CANETTE DE VENDÉE GRILLÉ EN CROÛTE DE PISTACHE

sauce griottes

FILET DE VEAU FRANÇAIS RÔTI À L'ÉCHALOTE CONFITE

jus caramélisé au poivre long

Accompagnement unique des viandes : galette de pommes de terre et purée de patate douce aux petits légumes

VÉGÉTARIEN 22 € la part

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX GIROLLES

potimarron, panais et châtaignes aux morilles 

PLAT ENFANT 15 € la part

TENDERS DE POULET PANÉ AUX CÉRÉALES

pommes grenailles rôties, crème ciboulette



DESSERTS 9 € la part

BABA AU RHUM BRUN

compotée exotique, chantilly citron vert vanille — baba imbibé au rhum brun, compotée de mangue et fruits de la passion, dés d'ananas et chantilly mascarpone, vanille et zestes de citron vert

OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON RHUM-RAISINS

biscuit joconde, parfait glacé maison au rhum brun et raisins, tendre meringue flambée

BÛCHE « CARAMÉLIA »

crémeux noisette et croustillant praliné — biscuit moelleux au cacao, praliné feuilleté, mousse légère chocolat au lait caramel, insert de crème brûlée à la noisette

BÛCHE « FRAMBOISE, PISTACHE, FLEUR D'ORANGER »

biscuit dacquoise à la pistache, croustillant aux fruits rouges, mousse légère pistache et fleur d'oranger, insert de confit de framboise

MINISTRONE DE FRUITS FRAIS AU BASILIC 🍷

fruits frais de saison marinés dans un sirop infusé au basilic frais

POUR COMMANDER

Bons de commande téléchargeables sur notre site internet : www.restolegardemanger.fr

Merci de remplir le bon de commande et de nous le retourner

AVANT LE 13 DÉCEMBRE POUR NOËL

AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR LA SAINT-SYLVESTRE

Par mail : lgm85@orange.fr

Traiteur Le Garde-Manger · Centre commercial Les Thyssalines, Olonne-sur-Mer

02 51 23 96 62



Les conseils de réchauffage des plats sont fournis au retrait de votre commande.

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :

@le_garde_manger85

Offres et cadeaux à gagner !



🍷 Plat servi en bocal, soumis à une consigne de 1 €