



MENUS DE FÊTES 2022

A EMPORTER



Menu à 35€ par personne

ENTREES AU CHOIX :

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

PLATS AU CHOIX :

- Le Dos de Cabillaud au Lard Fumé, Crème Balsamique, Gratin de Butternut et Champignons*,ou
- Le Pavé de Saumon Grillé, Crème d'Echalote Acidulée, Risotto à la Fondue de Poireaux et Carottes* ou
- La Poêlée de Joles de Lotte en Marinère de Coquillages, « Risotto » de Choux-fleurs* ou
- Le Suprême de Pintade de Vendée aux Châtaignes, Crème de Morilles au Vin Jaune ou
- Le Filet de Canette de Vendée en Croûte d'Amandes, sauce Myrtilles ou
- La Pastilla de Veau Braisé au Miel et à l'Orange, Jus réduit aux Epices Douces

GARNITURE DES VIANDES :

- Gratin de Pommes de Terre Maison et Poêlée de Champignons persillés

DESSERTS AU CHOIX :

- Le Rocher au Chocolat « Coco Di Mango »
- Le Baba aux Parfums d'Ispahan, imbibé au Litchi et Compotée de Framboises*
- La Nage de Fruits pochés, Sirop à la Menthe fraîche*
- La Bûche Roulée au Chocolat, Mousse Vanillée et Croustillant Praliné

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 lgm85@orange.fr , Traiteur Le Garde-Manger, C.Cial Les Thyssalines, Olonne Sur Mer, 02 51 23 96 62