



MENU ET CARTE DES FÊTES 2023



A EMPORTER

LE MENU à 38€ par personne ENTREE-PLAT-DESSERT

Ou à LA CARTE

-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 Truite Fumés
- 4 Toasts de Parfait de Foies de Volaille parfumé au Porto et Confit de Figs
- 4 Moelleux à la Tapenade et Rillettes de Rouget Barbet au Piment D'Espelette
- 4 Sushis de Noix de St Jacques marinée, Citron-Wasabi
- 4 Sablés aux Oignons frits et Chantilly Fumée au Jambon de Pays
- 4 « Nougats » de Chèvre Frais au Miel et Fruits secs

-ENTREES :

- Lingot de Canard au Foie Gras, Pomme confite et Pain d'Epices Maison à 11€ la part
- Emincé de Saumon façon Gravlox à la Betterave, Gel Citron et Crème d'Aneth (les 100gr) à 11€ la part
- Gambas Nantaises aux Shiitakés et Miso façon « Chawan Mushi » * à 11€ la part
(Petit flan moelleux d'origine japonaise, à consommer tiède)
- Arancini de Langoustines du Guilvinec au Safran, bisque réduite à 11€ la part
(Croquette de Risotto panée, parfumée au Safran et garnie de queues de langoustines, à réchauffer au four)
- Cassolette de St Jacques aux Petits Légumes, Crème d'Echalote Acidulée au Gingembre* (290ml) à 11€ la part

-POISSONS :

- Lotte rôtie au Lard Fumé et à l'Ail Noir, Crème Brûlée de Pommes de terre au Chaource et Légumes* à 20€ la part
- Le Pavé de Maigre « Label Rouge » aux Salicornes et Citron Confit, Riz « Vénéré » aux Légumes* à 20€ la part
- Le Saumon Pané au Panko, sauce Curry-Mango, Mousseline de Choux-fleurs colorés* à 20€ la part
- Cassolette de St Jacques aux Petits Légumes, Crème d'Echalote Acidulée au Gingembre* (580ml) à 20€ la part

- VIANDES :

- Le Chapon de Pintade Fermier farci aux Châtaignes et Petits Légumes, Crème de Cèpes et Girolles à 20€ la part
- Le Filet de Canette de Vendée Grillé à la Plancha, sauce Morilles à la Troussepinette à 20€ la part
- Le Filet Mignon de Sanglier en Croûte de Pistache, sauce Aigre Douce aux Griottes à 20€ la part
- Le Pressé de Bœuf Braisé au Foie Gras, Jus réduit au Poivre Long à 20€ la part

Garnitures accompagnants les viandes :

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

-DESSERTS :

- Le Rocher au Chocolat « El Paso » à 7.50€ la part
(Biscuit Chocolat noir, Praliné Noix de Pécan, Crémeux Noix de Pécan, Mousse légère à l'Infusion de Café Bio, glaçage Rocher au Chocolat)
- Le Baba au Parfum d'Ispahan, imbibé au Litchi et Compotée de Framboises* à 7.50€ la part
(Baba maison imbibé à la Liqueur de Litchi, compotée de framboises, Mousse de Litchi)
- L'Ananas en gelée de Menthe et Citron vert, Mousse Fromage Blanc au Combawa* à 7.50€ la part
- L'Omelette Norvégienne Maison Rhum à 7.50€ la part
(Composée d'un biscuit joconde, d'un parfait glacé maison au Rhum Brun et recouvert d'une tendre Meringue Flambée)
- La Bûche Roulée au Chocolat, Mousse Vanillée et Croustillant Praliné à 7.50€ la part
(Composée d'un biscuit moelleux au chocolat, d'un croustillant praliné au caramel et fruits secs, d'une Ganache Montée 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 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€

