



MENU ET CARTE DES FÊTES 2024

A EMPORTER



LE MENU à 39€ par personne ENTREE-PLAT-DESSERT

Ou à LA CARTE

-AMUSES-BOUCHE :

à 37€ le plateau

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

- 4 Carpaccios de St Jacques à la Betterave et à l'Huile d'Olive
- 4 Mousselines de Foie Gras au Porto, Figs et Pain d'Épices
- 4 Toasts de Chauds-Froids de Poularde truffés
- 4 Crèmeux de Chou-fleur au Haddock, Curry, Pomme verte
- 4 Sablés aux Noix, Chèvre Frais de Vendée et « Jambon » de Canard Maison
- 4 Panna Cotta de Langoustines à l'Estragon, Carottes Marinées au Thé Fumé

-ENTREES :

- Lobe de Foie Gras de Canard mi-cuit, Gelée de Vin de Sureau, Chutney de Mangue Maison à 12€ la part
- Cœur de Saumon Gravlax au Paprika Fumé, Crème d'Aneth et Citron à 12€ la part
- Tataki de Thon aux Petits Légumes, Mayonnaise au Miso Blanc à 12€ la part
- Tarte Sablée au Parmesan et Petits Légumes de Saison (végétarien) à 12€ la part
- Tartelette Friande de St Jacques aux Petits Oignons et Guanciale** Grillé, Crème d'Oignons Doux à 12€ la part

***Spécialité italienne de Porc Séché et Salé, très parfumée*

-POISSONS :

- Blanquette de Joles de Lotte aux Girolles et Vin d'Alsace, Risotto de Petit Épeautre aux Légumes* à 20€ la part
- Daurade Royale Farcie aux Crevettes, Sauce Coco Combawa, Riz « Vénéré » aux Légumes* à 20€ la part
- Saumon Pané au Panko, Crème d'Echalote Acidulée au Gingembre, « Risotto » de Céleri* à 20€ la part
- Brochette de St Jacques grillées, Marinière Crémeuse au Safran, Fondue de Poireaux et Carottes* à 20€ la part

- VIANDES :

- Le Suprême de Chapon farci aux Châtaignes, Crème de Morilles* à 20€ la part
- Le Magret de Canard Grillé à la Plancha, Sauce Miel-Soja-Balsamique* à 20€ la part
- Le Filet Mignon de Cerf Sauvage poêlé, sauce Vin Rouge au Cassis et Baies de Tasmanie* à 20€ la part
- Le Pressé de Bœuf Braisé au Foie Gras, Jus réduit au Poivre Long* à 20€ la part

Accompagnement des viandes : Pommes Dauphines maisons et Flan de Patate Douce aux Légumes d'Hiver

-DESSERTS :

- Le Baba au Limoncello, Gel de Mandarine, Ganache Montée à la Verveine Citron à 8€ la part
- L'Omelette Norvégienne Maison Rhum-Raisins à 8€ 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€ 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 « Coco di Mango » à 8€ la part
(Composée d'un biscuit Joconde, d'un Insert de Fruits de la Passion et de Mangue, de dés d'ananas, d'une mousse légère au Lait de Coco et zestes de citron Vert)
- La Nage de Fruits Pochés au Jus de Passion légèrement épicé à 8€ la part
(Composée d'un cocktail de fruits de saison pochés dans un sirop acidulé au jus de fruits de la passion et infusé aux épices douces, cannelle, cardamome verte, safran, clous de girofle)

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€

