

MENU CARTE REVEILLON 2018

Le cocktail apéritif (6 réductions / pers. froides & chaudes à réchauffer) :	6 € 00
L'entrée :	9 € 00
Le plat :	10 € 00
L'entrée et le plat :	17 € 50
Le plat et le dessert :	15 € 50
L'entrée, le plat et le dessert :	23 € 90
L'entrée, le poisson, la viande et le dessert :	30 € 00

LES ENTREES

Complicité autour du Saumon, frais, Fumé & Mariné

*Prêt à poser (en assiette individuelle), une déclinaison de rillettes de saumon sauvage,
un tartare de saumon aux aromates et un saumon fumé à l'huile de sésame
Suggestions de vins blancs : Sauvignon du Périgord ou Pouilly Fumé*

OU

Berlingot de Foie gras »Maison » mi-cuit au Sel Fumé, Crème Onctueuse & Fine Gelée de Mangue

*Un délicieux bonbon 100% foie gras de canard « Maison Soulard », présenté une crème onctueuse à l'émulsion de foie Gras
suggestions de vins blancs : Gascogne Petit Manseng ou Coteaux du Layon*

OU

Gratinée de St- Jacques & Chair de Tourteaux,

*Une mêlée de St- jacques Bretonne & Tourteaux frais recouvert d'une sauce au corail
suggestions de vins blancs : Cheverny ou Viognier Pays d 'Oc*

LES PLATS (à réchauffer)

Cotriade de Rascasse & Fruit de Mer au Velouté de Chorizo doux

*Prêt à passer au four, dans une cagette en bois, perles de légumes, mêlée de filet de rascasse, moules,
coques & crevettes nappées d'une crème infusée au chorizo (non piquante)
suggestions de vins : Bourgogne blanc ou rouge ou Pacharenc*

OU

Suprême de Pintade aux Girolles

*Gratin Sarladais & légumes d'Hiver
cuit en basse température, , une chair moelleuse, un accompagnement gourmand
suggestions de vins : Fief Vendéen (Vix, Mareuil) ou Costière de Nîmes*

OU

Tournedos de filet de Bœuf (Race à Viande Origine Bretagne / Pays de Loire), Sauce Bordelaise

*Emincé de Pomme ratte & Soufflé de Piperade
Les tournedos sont justes assaisonnés puis saisis à la Plancha, cuisson à terminer par vos soins selon vos goûts (attention : nbre
de portion limité)
suggestions de vins : Pomerol, Pommard, Bandol (cépage Mourvèdre)*

LE PLAT MIJOTE 9 € 50

Civet de Biche Sauce aux Cèpes, Pommes Grenailles Marinées & Légumes d'Hiver

*Idéal pour les grandes tables, gouteux, copieux et facile à réchauffer.
Le civet et les garnitures sont conditionnés sous vide selon votre souhait, à réchauffer au bain-marie, à table !
Suggestions de vins : Cahors, Buzet, Bordeaux vieilli en fût (prévoir un vin corsé)*

LES DESSERTS

Finger au Citron & Orange confite

*Tous les parfums d'une tarte au citron revisitée sur un fin biscuit meringué
suggestions de vins : Colombelle blanc ou Crément d'Alsace*

OU

Verrine de Poire pochée façon Belle - Hélène

*Poire comice pochée dans un thé parfumé, craquant caramel, mousse vanille et coulis de chocolat intense
Suggestions de vins : Champagne ou Muscat de Beaume de Venise*

OU

Assortiment de réductions sucrées aux fruits (4 pièces / pers.) :

*Assortiment aux parfums du moment et aux goûts différents à base de fruits frais
Suggestions de vins : Maury rouge ou Vieux Porto*

Nous vous conseillons, pour vous simplifier le dressage de vos assiettes, de commander le même menu pour l'ensemble des convives,

les temps de remise à température seront ainsi identiques, donc plus facile pour vous !

POUR PASSER VOTRE COMMANDE : 02 51 38 01 37 ou cedric@la-bretonniere.fr

(attention : le nombre de commande est limité)

Pour le Réveillon ou le Jour de Noël : commande avant le 14 Décembre
et enlèvement le 24 Décembre entre 10 h et 12 h 00

Pour la St- Sylvestre commande avant le 21 Décembre
et enlèvement le 31 entre 10 h et 12 h 00