



**Festoyons à la  
Maison !**



## MENUS DE FETES

### A EMPORTER

#### Noël:

Commandez vos menus  
jusqu'au 16 décembre

Retrait sur place  
le 24 décembre de 15h à 17h

#### St Sylvestre:

Commandez vos menus  
jusqu'au 23 décembre

Retrait sur place  
le 31 décembre de 10h à 12h

 *Tel 02 51 38 01 37*   
*ou par email [cedric@la-bretonniere.fr](mailto:cedric@la-bretonniere.fr)*

Retrouvez les suggestions  
de vins et champagnes  
chez **Vinochio à Montaigu**  
tel 02 51 05 58 01

#### TARIF MENUS

Cocktail apéritif 6 pces/pers	6.50€
Entrée	9.20€
Plat	10.50€
Entrée, plat	18.50€
Plat, dessert	17€
Entrée, plat, dessert	25€
Entrée, poisson, viande, dessert	31.50€

# REVEILLONS NOS PAPILLES !

## 3 ENTREES AU CHOIX

-Complicité de Saumon, Pétoncles marinés et Langoustines,  
Vinaigrette aux agrumes (Entrée froide)

*Suggestion de vins blancs : Sauvignon du Périgord ou Bordeaux blanc*

-Maki de Foie gras et Magret de Canard Fumé  
Foie gras de canard « Maison Soulard » mi-cuit, enrobé de Magret  
fumé, chutney aux airelles

*Suggestion de vins blancs : Côte de Gascogne Petit Manseng ou Coteaux  
d'Anenis Malvoisie*

-Cassolette de St- Jacques à l'Américaine  
Mêlée de St- Jacques Bretonne & julienne de légumes confites au beurre  
salé, Sauce Américaine

*Suggestion de vins blancs : Macon blanc (Chardonnay) ou Pays d 'Oc  
(Viognier)*

## 4 PLATS CHAUDS AU CHOIX

-Brochette de Lotte Sauce Marinière au Safran Risotto aux  
Pétoncles, Moules et Blanc de Seiche

*Suggestion de vins: Limoux blanc ou Pic Saint Loup blanc*

-Suprême de Pintade à la Crème de Cèpes  
Soufflé de Potiron au Comté & Mousseline de Panais

*Suggestion de vins : Luberon rouge ou Côtes de Gascogne rouge*

-Tournedos de filet de Boeuf, Sauce Miroir (Origine Bretagne/Pays de Loire)  
Gratin de Pomme Charlotte aux Foie Gras et Mousseline de Carottes  
*Tournedos justes assaisonnés, saisis à la Plancha, cuisson à  
terminer par vos soins selon vos goûts*

*Suggestion de vins : Pessac-Léognan, Aloxe Corton, Minervois rouge)*

-Civet de Biche aux Miel et Epices Douces, Pommes Grenailles  
Marinées & Légumes d'Hiver

*Suggestion de vins : Cahors, Pécharmant, Bordeaux*

## 3 GOURMANDISES AU CHOIX

-Sphère Champagne et Agrumes

*Suggestion de vins : Muscat demi-sec ou Crémant de Loire*

-Poire, Chocolat et Caramel

*Suggestion de vins : Prosecco ou Maury rouge*

-Assortiment de réductions sucrées aux fruits 4 pièces/pers.  
aux parfums du moment et saveurs variées à base de fruits frais

*Suggestion de vins : Côtes de Gascogne ou Rosette en Dordogne*

Conseil du chef:

Pour simplifier le dressage de vos assiettes nous vous recommandons de choisir

le même menu pour l'ensemble des convives, les temps de remise en température seront ainsi identiques, donc plus facile pour vous!

JOYEUSES FETES