

## ENTREE AU CHOIX

• COMPLICITÉ DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ, VINAIGRETTE AU SÉSAME  
ENTRÉE FROIDE DRESSÉE DANS UNE ASSIETTE PRÊT À POSER SUR TABLE

**Suggestion de vins blancs : Chardonnay de Tourraïne ou Bordeaux blanc**

OU

• TERRINE DE FOIE GRAS AU GRUÉ DE CACAO ET CONFIT DE MANGUE  
ENTRÉE FROIDE PRÊT À POSER SUR TABLE

**Suggestion de vins blancs : Gascogne Petit Manseng ou Côteaux d'Ancenis Malvoisie**

OU

• CASSOLETTE DE ST-JACQUES GRATINÉE AUX CHORIZO  
UNE MÊLÉE DE ST-JACQUES BRETONNE & JULIENNE DE LÉGUMES CONFITS AU BEURRE ½ SEL  
RECOUVERT D'UNE CRÈME DE CHORIZO

**Suggestion de vins blancs : Macon blanc (Chardonnay) ou un Minervois blanc à base de Marsanne**

## PLAT AU CHOIX

• FILET DE BAR À L'INFUSION DE TRUFFES  
SOUFFLÉ DE BUTTERNUT ET GALETTE DE POMMES DE TERRE  
PRÊT À PASSER AU FOUR

**Suggestions de vins : Limoux blanc ou Saumur Blanc à base de chenin**

OU

• BROCHETTE DE FILET DE CAILLE AUX FIGUES  
POMME RÔTIE ET MOUSSELINE DE CÉLERI  
CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, UNE CHAIR MOELLEUSE, UN ACCOMPAGNEMENT GOURMAND

**Suggestions de vins : Côtes du Ventoux ou Côtes de Gascogne rouge**

OU

• TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF ( RACE À VIANDE ORIGINE BRETAGNE / PAYS DE LOIRE ),  
SAUCE MARCHAND DE VIN GRATIN DE POMME DE TERRE AUX TRUFFES ET MOUSSELINE DE POTIRON  
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 : Pessac-Léognan ou Graves de Vayres, Choresy les Beaune, Minervois rouge)**

OU

• LE PLAT MIJOTE  
CIVET DE BICHE AUX MORILLES, POMMES GRENAILLES & LÉGUMES D'HIVER  
IDÉAL POUR LES GRANDES TABLES, GOUTEUX, COPIEURS ET FACILE À RÉCHAUFFER.

**Suggestions de vins : Madiran , Pécharmant, Bordeaux Style Saint Emilion (prévoir un vin corsé)**

## DESSERT AU CHOIX

• ENTREMET POMME TATIN  
**Suggestions de vins : Muscat demi-sec du Sud ou Crémant de Loire**

OU

• ROYAL CHOCOLAT NOIR  
**Suggestions de vins : Bulles Italienne Prosecco ou Maury rouge**

OU

• ASSORTIMENT DE RÉDUCTIONS SUCRÉES (4 PIÈCES / PERS.) :  
ASSORTIMENT AUX PARFUMS DU MOMENT ET AUX GOÛTS DIFFÉRENTS

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



Pour le réveillon ou  
le jour de Noël

Commande avant le 16  
Décembre  
Retrait le 24 Décembre  
entre 15h et 17h



Pour la St-Sylvestre

Commande avant le 23  
Décembre  
Retrait le 31 Décembre  
entre 10h et 12h

# MENU DE FETES 2021

Le cocktail apéritif ( 6 réductions / pers. froides & chaudes à réchauffer ) :	6 € 90
L'entrée :	9 € 20
Le plat :	10 € 50
L'entrée et le plat :	18 € 50
Le plat et le dessert :	17 € 00
L'entrée, le plat et le dessert :	25 € 00
L'entrée, le poisson, la viande et le dessert :	31 € 50

## MODALITES DE COMMANDE

POUR PASSER VOTRE COMMANDE : 02 51 38 01 37  
OU VIA NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE : [WWW.LA-BRETONNIERE.FR](http://WWW.LA-BRETONNIERE.FR)

(ATTENTION : LE NOMBRE DE COMMANDE EST LIMITÉ)  
VOUS POUVEZ RETROUVER NOS SUGGESTIONS DE VINS À LA CAVE  
« VINOCHIO » À MONTAIGU



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 !