

MENU DE NOËL



PASSEZ VOTRE COMMANDE :
02 51 38 01 37
par mail : cedric@la-bretonniere.fr

ENTRÉES

Millefeuille de Merlu et Saumon Fumé aux Fines Herbes

(entrée froide dressée dans une assiette prête à poser sur table)

Suggestions de vins blancs : Côtes du Tarn Domaine Clément Thermes, Montravel sec Domaine Moulin Caresse

OU

Terrine de Foie Gras, Confit d'échalotes (supplément 5 €)

(entrée froide prête à poser sur table)

Suggestions de vins blancs : Vin de pays d'Oc Domaine Anne de Joyeuse cuvée Ampélosaurus, Bourgogne blanc Domaine Giroud

OU

Croustillant de Saint-Jacques au Coulis d'écrevisses

(Saint-Jacques et julienne de légumes, dans une feuille de brick, sauce à part)

Suggestions de vins blancs : Saumur Blanc Domaine Armand David cuvée Enchanteur, Domaine Chèze en Collines Rhodanniennes en Marsanne

PLATS (à réchauffer)

Filet de Bar au Yuzu, Soufflé de patate douce et Légumes d'hiver (prêt à passer au four)

Suggestions de vins : Côtes de Ventoux domaine Fondrèche, Chablis Domaine Garnier

OU

Brochette de Filets de Cailles et Figues Moelleuses, Gratin Dauphinois et Légumes d'hiver

(cuit en basse température, une chair moelleuse, un accompagnement gourmand)

Suggestions de vins : Macon rouge Domaine Perraud, Irouleguy Rouge

OU

Tournedos de filet de Bœuf, Sauce Bordelaise, Gratin de Pommes de terre aux Truffes et Mousseline de Potimarron (Race à Viande Originale Bretagne/Pays de Loire)

(les tournedos sont justes assaisonnés puis saisis à la Plancha, cuisson à terminer par vos soins selon vos goûts. Attention nombre de portion limité)

Suggestions de vins : Graves de Vayres Domaine Petit Puch, Pic Saint Loup Domaine Bergerie du Capucin

PLAT MIJOTÉ

Civet de Biche, Pommes de Terre & Légumes d'Hiver

Idéal pour les grandes tables, goûteux, copieux et facile à réchauffer.

Suggestions de vins : Lirac château Mont Redon, Cahors la Lune Baldes

DESSERTS

Wedding-cake aux Fruits des Bois

Suggestions de vins : Côtes de Gascogne Lou Mango, Coteaux de Saumur cuvée Gabrielle

OU

Royal Chocolat Noir

Suggestions de vins : Maury Domaine Comelade, FRV100 rosé en bulles Domaine Brun

OU

Assortiment de réductions sucrées (4pcs/pers) aux parfums du moment et goûts différents

Suggestions de vins : Fine perle de Tilleuls ou Rosette domaine du Grand Jaure

Retrouvez les vins chez notre caviste **Vinochio à Montaigu 02 51 05 58 01**

Le cocktail apéritif

(6 réductions / pers. froides & chaudes à réchauffer) :

L'entrée :

Le plat :

L'entrée et le plat :

Le plat et le dessert :

L'entrée, le plat et le dessert :

L'entrée, le poisson, la viande et le dessert :

8 € 00

10 € 90

12 € 90

21 € 90

20 € 90

29 € 90

35 € 90

Pour le Réveillon ou le Jour de Noël :

Commande avant le 17 Décembre

et enlèvement le

24 Décembre entre 10 h et 12 h

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 !