

MENU DES FÊTES 2026

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Le cocktail apéritif (6 réductions / pers. froides & chaudes à réchauffer) | 8 € 00  |
| La Planche de charcuteries, fromages et rilette de poisson / 6 pers.       | 30 € 00 |
| L'entrée :                                                                 | 11 € 90 |
| Le plat :                                                                  | 14 € 90 |
| L'entrée et le plat :                                                      | 23 € 90 |
| Le plat et le dessert :                                                    | 21 € 90 |
| L'entrée, le plat et le dessert :                                          | 30 € 90 |
| L'entrée, le poisson, la viande et le dessert :                            | 38 € 90 |

LES ENTREES**Arlequin de Merlu et Saumon, Brunoise de Légumes et Mayonnaise au Safran***Entrée froide dressé dans une assiette prêt à poser sur table**Suggestions de vins blancs : Côtes du Tarn Domaine Clément Thermes, IGP Cévennes « le petit Maurice » Castelbarry  
OU***Pressé de Canard, Magret Fumé et Foie Gras, Confit d'Oignon au Balsamique  
(Supplément 2 € 00)***Entrée froide prêt à poser sur table**suggestions de vins blancs : Vin de pays d'Oc Domaine Anne de Joyeuse cuvée Ampélosaurus, Bourgogne blanc Domaine Giroud  
OU***Viennois de Saint-Jacques et Coulis de Langoustines (à réchauffer)***St-jacques dans un pain viennois avec une julienne de légumes, accompagné d'un coulis de langoustines**Suggestions de vins blancs : Vin de Pays de l'Hérault Moulin de Gassac (roll et Colombard), Reuilly blanc Joseph de Maistre Sauvignon*LES PLATS (à réchauffer)**Pavé de Sandre Grillé, Beurre à l'Infusion de Combava***Fondant de Carottes aux Agrumes et Légumes d'Hiver**Prêt à passer au four,**suggestions de vins: Quincy Domaine Renaudat, Corbières blanc Domaine Caraguillhes  
OU***Suprême de Pintade aux Morilles***Gratin Dauphinois et Poêlée de Champignons**cuit en basse température, , une chair moelleuse, un accompagnement gourmand**suggestions de vins : Macon rouge Domaine Perraud, Vin de France Domaine Cambis « Barocco »  
OU***Tournedos de Filet de Bœuf Race à Viande, Jus à la Truffes (supplément 1 € 50)***Millefeuille de Pommes de Terre et Mousseline de Panais**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 : Graves de Vayres Domaine Petit Puch, Côtes du Rhône Villages Domaine Roche-Audran cuvée Marius*LE PLAT MIJOTE**Civet de Cerf, Pommes de Terre Marinées & Légumes d'Hiver***Idéal pour les grandes tables, gouteux, copieux et facile à réchauffer.**Suggestions de vins : , Côtes du Rhône Villages Domaine Faurat cuvée Plan de Dieu, Terra Pinotage Afrique du Sud*LES DESSERTS**Cheesecake à la Griotte***Suggestions de vins : Côtes de Gascogne Lou Mango, Saumur cuvée Gabrielle Domaine Armand David  
OU***Buchette Croustillante au Chocolat***Suggestions de vins : Domaine Valcombe cuvée Folle et Douce , Bulles Glera Italie  
OU***Assortiment de réductions sucrées (4 pièces / pers.)***Assortiment aux parfums du moment et aux goûts différents**Suggestions de vins : Fine perle de Tilleuls ou Domaine des deux arcs cuvée Tutti Frutti***POUR PASSER VOTRE COMMANDE : 02 51 38 01 37 ou par mail : [cedric@la-bretonniere.fr](mailto:cedric@la-bretonniere.fr)***(attention : le nombre de commande est limité)**\*vous pouvez retrouver nos suggestions de vins à la cave « Vinochio » à Montaignu***(NOËL) Commande avant le 17 Décembre et enlèvement le 24/12/2026 entre 14h et 16h30  
(ST SYLVESTRE) Commande avant le 23 Décembre et enlèvement le 31/12/2026 entre 10h et 12h**