

Menu Festif

29.90€

Un mini bol thaï au saumon confit et une mini tarte crème de foie gras

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne

Filets de caille en tournedos
Duo pomme fruit RubINETTE garnie d'une compotée de figue/sureau et son flan de légumes

Rocher croquant chocolat, crème vanillée, cœur praliné amande



Menu Enfant

12.90€

Pilons de poulet de Jazé, rôtis accompagnés de pommes duchesses

Tarte sablée chocolat fondant, guimauve



COMMANDEZ AVANT LE :

18 Décembre pour le repas de Noël

24 Décembre pour le repas du Nouvel An

Merci d'anticiper vos commandes afin d'éviter les ruptures sur nos préparations !

COMMANDES À RETIRER AU MAGASIN DE
ST-JEAN-LA-POTERIE entre 9h00 et 16h00

Menu Déllice

24.80€

Cassolette armoricaine aux pétoncles, crabes, poissons

Cuisse de canard confite
Poêlée de légumes racines, champignons et flan de légumes

Dôme passion, fraise sur sa tarte façon financier



Menu Instant gourmand

26.10€

Tartare de dorade et chair de tourteau aux algues de Roscoff et combava

Farci de volaille au foie gras et petits légumes, habillé d'écaillés de pommes de terre

Rocher croquant chocolat, crème vanillée, cœur praliné amande



Nos 2 boutiques:

REDON 02.99.72.89.05

25 rue Victor Hugo

Du Mardi au Jeudi: 9h00-19h00

Vendredi et samedi: 7h30-19h00

SAINT-JEAN-LA-POTERIE 02.99.71.30.46

Du mercredi au samedi: 9h00-13h30

cuisine.gourmandises@orange.fr

Le magasin de Redon sera fermé les 1er et 02 janvier 2025.


Le magasin de St Jean-la-Poterie fermé la 1ère semaine de janvier 2025.



Menu de fêtes

Le traiteur gourmand,
près de chez vous...

Amuses-bouches


- Mini bol thaï au saumon confit, crème de combava et gingembre.....2.40 €
- Verrine de crème de coco de Paimpol à l'infusion de lard fumé2.40€
- Verrine à la mousse de betterave et son acidulé de pomme fruit. .....2.40 €
- Mini tarte crème de foie gras et sa crème de pruneaux2.40€

Plateaux cocktails


- Plateau de toasts (16 pièces).....28.00€
4 sablés tomate thym, houmous
4 tartelettes crème de foie gras, pruneaux
4 tartes betterave, tarama
4 toasts Bérawecka roulé de magret fumé/foie gras
- Plateau terre et mer (12 pièces à réchauffer).... 16.90€
6 mini bouchées feuilletées saveur de la mer
6 mini bouchées feuilletées champêtres
- Plateau gourmand (12 pièces).....19.90€
6 petits pâtés en croûte
6 mini tartes sablées à la crème de foie gras

Pains surprises

- Chaque pain surprise est garni d'un assortiment de 60 mini triangles
- Pain surprise rillettes de poissons.....36.00€
 - Pain surprise charcuteries.....34.00€
 - Pain surprise houmous.....36.00€

 Végétarien
Les prix sont indiqués à la part


Entrées

- Cassolette armoricaine aux pétoncles, crabes, poissons (+2€ de consigne).....7.30€
 - Tartare de dorade et chair de tourteau aux algues de Roscoff et combava.....7.40€
 - Coquille Saint-Jacques à la Bretonne.....7.30€
Noix de Saint-Jacques Normande ou Ecosse, petits légumes bio
 - Bouchée aux ris de veau français, champignons bio du Finistère et éclats de châtaignes du pays de Redon.....7.30€
 - Feuilleté de pétoncles au muscadet..... 4.90€
 - Vol au vent de légumes aux épices douces. .....6.90€
 - Terrine de cabillaud aux tomates.....36.00€/kg
 - Terrine de saumon aux épinards.....36.00€/kg
 - Foie gras mi-cuit.....150.00€/kg
 - Pâté en croûte.....46.00€/kg
 - Pâté en croûte avec foie gras52.00€/kg
 - Saumon fumé par nos soins.....79.90€/kg
- Le foie gras et le pâté en croûte peuvent être vendus entiers, à la tranche ou sous vide.



Fromages

Composez votre plateau parmi notre sélection de fromages

Plats

- Les viandes sont accompagnées d'une sauce champignons, foie gras
- Filets de caille de Chanteloup (35) en tournedos.....9.30€
 - Suprême de volaille de Janzé (35) farci aux champignons et aux châtaignes.....9.30€
 - Cuisse de canard confite, IGP Sud-Ouest.....8.20€
 - Souris d'agneau confite (France ou Irlande) cuisson basse température.....18.90€
 - Filet de bœuf (France ou UE) façon Wellington.....19.90€
 - Farci de volaille, Label Rouge, au foie gras et petits légumes, habillé d'écaillés de pommes de terre (pas besoin de garniture).....14.90€
 - Duo de poisson aux algues de Roscoff, crème de langoustine.....9.90€
 - Panier végétarien, méli-mélo de légumes de saison et céréales. .....7.10€

Garnitures

- Poêlée de légumes racines, champignons et flan de légumes. .....4.90 €
- Duo pomme fruit RubINETTE garnie d'une compotée de figue/sureau et son flan de légumes. .....4.90€

Desserts

- Délice passion, fraise sur sa tarte façon financier ...4.60€
- Rocher croquant chocolat, crème vanillée, cœur praliné amande.....4.60€