

Menu Végétarien à 10,00 € / pers

Plateau de Fromages à 1,50 € / pers

Plateau de 4 fromages (6 pers minimum)

Brie de Meaux – Curé Nantais – chèvre en
buchette – Comté fruité - beurre

Menu à 17.90 € / pers

Marmite Dieppoise ... (assiette n°1)

Haut de cuisse de Chapon farci Sauce Langoustines

Flan de céleri et poires

Galette de courgettes

Julienne de légumes

Pour toute commande d'au moins 6 personnes,
passée avant le 15 décembre 2018,

1 bouteille vous sera offerte

Les commandes seront à retirer directement dans
la boutique la plus proche de votre domicile les
24 et 31 décembre 2018 de 10h à 17h

Joyeuses fêtes à vous tous !!!

Menu à 21.00 € / pers

Cocktail 4 pièces froides

Assiette de royal de st Jacques... (N° 5)

Sauté de chevreuil sauce Maître de chais

Galette de courgettes

Fricassée de champignons persillés

Gratin dauphinois

Menu à 23.90 € / pers

Cocktail mixte 6 pièces chaudes et froides

Filet de Bar sauce Matelote

Julienne de légumes

Noix de joues de porc confites au miel et épices

Palet de Châtaignes et Butternut

Fricassée de Champignons persillés



SARL BRULÉ – AUX SAVEURS DE L'ERDRE



Carte des fêtes 2018

COUFFÉ : 02 40 96 55 01

LIGNÉ : 02 40 77 03 89

SUCÉ-SUR-ERDRE : 02 40 77 71 33

Cocktail 4 pièces froides 3.90 € / pers

(Minimum 6 personnes)

- 1 Navette de ganache de Foie Gras et abricot sec
- 1 Blinis de Saumon fumé et émulsion de Beurre Blanc
- 1 verrine de pana cotta de Crustacés et Colin agrumes
- 1 Médaillon de volaille et goutte de poivron

Cocktail 3 pièces chaudes 2.80 € / pers

(Minimum 6 pers)

- 1 Flammekueche
- 1 Bruschetta tomate confite et Chèvre miel et noix
- 1 Pétoncle beurre persillé en coquille

Cocktail 6 pièces mixtes 5.70 € / pers

(Minimum 6 pers)

Pièces froides

- 1 Blinis de Saumon fumé et émulsion de beurre blanc
- 1 verrine de pana cotta de Crustacés et Colin agrumes
- 1 Médaillon de volaille et goutte de poivron

Pièces chaudes

- 1 Flammekueche
- 1 Bruschetta tomate confite et chèvre miel et noix
- 1 Pétoncle beurre persillé en coquille

Les +

Les cocktails sont présentés décorés en assiettes porcelaine, prêtes à poser sur table ou à passer au four traditionnel

Les entrées

1 7.00 € L'assiette

Marmite Dieppoise (chaude) : joues de sandre, moules crevettes, noix de St Jacques et saumon, mesclun gourmand aux coques fraîches et balsamique, rince-Doigt et décoration

2 6.50 € L'assiette

Déclinaison Océane : Crevettes entières (3), tartare de noix de St Jacques et Crevettes, Aiguillette de Merlu au Pesto, sauce fines herbes, rince doigt et décoration

3 7.80 € L'assiette

Médaille de Foie Gras de Canard (50gr) et gelée de groseilles, Aiguillettes de filet de bœuf laqué, tranche de saumon fumé. Décoration.

4 8.10 € L'assiette

Marbré de Foie Gras au Piquillos et Paprika, confiture d'oignons, verrine de tartare aux deux Magrets et ganache aux marrons. Cassolette (chaude du Périgord). Décoration.

5 7.50 € L'assiette

Royal de St Jacques et panais, tranchettes de Saumon Gravlax, sauce vierge moules et coques, Décoration

Les +

Les assiettes sont en porcelaine, prêtes à poser sur table. Les assiettes sont consignées 2 € la pièce

Les Poissons

Duo de Barbu et rouget rôti crème de Coquillages
8.10 € / pers.

Filet de Flétan sauce Malvoisie et gingembre
7.60 € / pers.

Dos de Merlu façon Basquaise
6.90 € / pers.

Filet de Bar sauce Matelote
8.70 € / pers.

Les garnitures Poissons ou viandes

1,00 € la garniture

Palet de châtaignes et butternut – Julienne de légumes frais – Galette de courgette – Gratin Dauphinois – flan de céleri et poire – fricassée de champignons persillés – rizotto maraîcher

Les Viandes

Sauté de Chevreuil sauce Maître de Chais
7.30 € / pers.

Noix de Joue de porc confite au Miel et épices douces
6.80 € / pers.

Pavé de Veau sauce du Vignoble et raisins
8.30 € / pers.

Haut de cuisse de Chapon farci aux Écrevisses
Sauce Langoustines 7.90 € / pers.

Les +

Les poissons, les viandes et les garnitures sont disposés dans des contenants passant au four traditionnel. Nous déconseillons le micro-onde.