

## Carte de Noël 2022

Plateaux de pièces cocktails festives  
(divers canapés et verrines)

- 20 pièces : 30€
- 40 pièces : 50€
- Gravlax de saumon maison : 65€/kg
- Foie gras de canard maison : 125€/kg  
(quantités limitées)

### ENTREES : (dressées sur assiette)

Carpaccio de St Jacques à la mangue et au sel fumé	11€
Tartare de bar et saumon en verrine, billes citron et cebettes	11€
Mi-cuit de foie gras, toasts de pain d'épices, crevettes fraîches et tataki de thon	14 €

### Plats : (en barquettes, à réchauffer au four)

Pintade farcie, sauce aux pleurotes	18€
Veau fondant, sauce cidre et miel	19€
Filet de bœuf et sa sauce foie gras	22€

*Les viandes sont accompagnées d'une purée de patates douces, d'un gratin de pdt aux oignons et au comté, et d'une poêlée de légumes de saison*

Brochette de Lotte et Gambas, sauce au paprika fumé	20€
Filet de rouget, jus safrané	19€
1/2 homard et son beurre blanc	29€

*Les poissons sont accompagnés d'un risotto aux petits légumes, d'une purée de carottes acidulée et d'une poêlée de légumes de saison*

Assortiment de 4 fromages, confit de figes et mesclun	6€
---	----

### Desserts

Dôme chocolat / mandarine	6€
Dôme coulant framboise	6€
Dôme mangue passion	6€

COMMANDES POSSIBLES JUSQU'AU 17/12/2022  
A EMPORTER LE 24/12 entre 9h et 15h

21 rue des frères Lumière  
Zone Breignou Coz  
29860 BOURG-BLANC