



## CARTE DES FETES

### 2023

*Pour toute commande*

*Un cadeau offert*

Dates limites de commande

Vendredi 16 /12  
pour Noël

Vendredi 23 /12  
pour le jour de  
l'an

*Sous réserve d'approvisionnement*

### APERITIF

#### PAIN SURPRISE

Andouillette, rosette, rilette de thon, saumon fumé,  
mousse de foie gras 35€00/pièce

#### VERRINE

12 pièces ; merlu aux herbes fraîches, perle du japon,  
crevette marinées, caviar d'aubergine, jambon de Savoie

26€00/le plateau

#### MIGNARDISES CHAUDES

35 pièces : mini croques monsieur, mini feuilletés  
saucisses, mini pizzas, mini quiches

27€00/ le plateau

#### PLATEAU GOURMAND

30 pièces : 5 toasts rosette, 5 tartines rougets, 5 wraps  
poulet ananas, 5 choux surimis, 5 navettes thon, 5  
cuillères de St jacques exotiques.

31€00/ le plateau

#### PLATEAU NAVETTE

30 pièces : poulet curry, saumon ail et fines herbes,  
mousses de canards, fraîcheur bœuf moutardes

26€00/le plateau



### ENTREE FROIDE

**INSTANT GOURMAND** 10€50

**ASSIETTE TERRE ET MER** 15€00

Foie gras et saumon accompagné de chutney et sauce  
ciboulette

**ASSIETTE FOIE GRAS** 12€00

Chutney, pain toasté et salade

**ASSIETTE SAUMON FUME** 10€00

Blinis, salade et sauce ciboulette

**LINGOT DE JARRET ET CONFIT DE FOIE GRAS** 9€50

A la gelée de Mouzillon

### ENTREE CHAUDE

**COQUILLE ST JACQUES A LA BRETONNE** 5€30

**MARMITON PETIT BATEAU** 6€50

St Jacques, gambas, poireaux, lardon (plus 1 consigne de  
5€00 par cassolette)

**COCOTTE DE GAMBAS A LA CREME DE** 6€50

**WHISKY**

(plus 1 consigne de 5€00 par cassolette)

**GRATINE DE L'OCEAN** 7€50

Saumon, gambas, St jacques, petits légumes (plus 1  
consigne de 5€00 par cassolette)

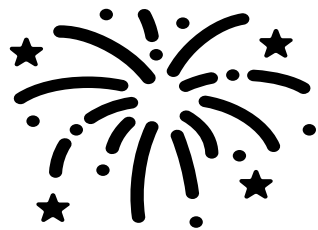
**BOUCHEE A LA REINE** 4€25

## POISSON (à la part)

<b>DUO LOTTE ET SAUMON EN VESTALE</b>	10€50
Sauce tomate basilic	
<b>SANDRE A LA NANTAISE</b>	9€80
<b>FILET DE BAR AU CITRON</b>	10€20
<b>CABILLAUD AU BEURRE D'ORANGE</b>	10€00
<b>DARNE DE SAUMON CREVETTE</b>	9€70
A la bière Damraz	
<b>ST PIERRE SAUCE PLEUROTTE</b>	9€20

## ACCOMPAGNEMENT

Risotto crevette champignon	2€40
Flan de carotte	2€00
Religieuse de pomme de terre	3€00
Tatin du soleil	3€20

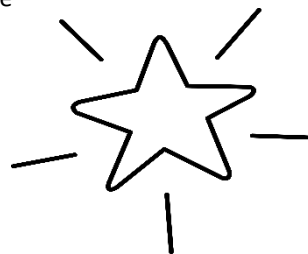


## VIANDE (à la part)

<b>PAVE DE BICHE</b>	11€90
Sauce grand veneur et gratin de légume	
<b>EFFILOCHE DE BŒUF DE BRIERE A LA TRUFFE</b>	11€30
Crème girolles et écrasé de pomme de terre	
<b>BALLOTIN DE FILET MIGNON</b>	10€50
Comté basilic, sauce parmesan et flan de légumes d'antan	
<b>FILET DE CHAPON EN CROUTE DE NOISETTE</b>	11€50
Sauce normande et poêlée sarladaise	
<b>MAGRET DE CANARD POIVRE VERT</b>	11€50
Pomme dauphine	
<b>MIGNONNETTE DE PINTADE AU MARON</b>	10€90
Sauce raisin et fagot d'haricot	

## ACCOMPAGNEMENT

Fagot d'haricot vert	2€50
Pommes dauphines	2€80
Flan de légumes d'antan	2€30
Poêlée sarladaise	2€80
Gratin de légumes	2€80
Gratin dauphinois	2€60
Ecrasé de pommes de terre	2€30
Grenaille rôtie	2€50



## LES MENUS

### LE SAVOUREUX 25€50

Bouchée à la reine
Coquille bretonne
Filet de chapon en croute de noisette sauce normande et poêlée sarladaise
Croustillant vanille exotique

### LE FESTIF 31€00

Assiette de mises en bouche
Assiette saumon fumé blinis et sauce ciboulette
Cocotte de gambas à la crème de whisky
Mignonnette de pintade aux marrons sauce raisin et fagot d'haricots verts
Duo chocolat fruits rouges

### LE GOURMAND 39€00

Assiette mise en bouche
Instant gourmand de la mer
Darne de saumon crevette à la bière de damraz
Effiloché de bœuf de Brière à la truffe sauce girolle et écrasée de pomme de terre
Délice croquant chocolat vanille

TOUTE L'EQUIPE DE LA CHARCUTERIE DES MARAIS VOUS  
SOUHAITE DE BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

