



CARTE DES FETES

2024

Pour toute commande

Un cadeau offert

Sous réserve d'approvisionnement

APERITIF

PAIN SURPRISE

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

PLATEAU NAVETTE

30 pièces : poulet curry, saumon ail et fines herbes,
mousses de canards, fraîcheur bœuf moutardes
26€00/le plateau

PLATEAU VERRINES

12 pièces ; merlu aux herbes fraîches, caviar d'aubergine,
jambon de Savoie, passion St Jacques
26€00/le plateau

PLATEAU TOAST

30 pièces : saumon fumé, mousson foie gras, rosette,
thon, jambon de Savoie
21€00/ le plateau

MIGNARDISES CHAUDES

32 pièces : mini croques monsieur, mini feuilletés
saucisses, mini pizzas, mini quiches
27€00/ le plateau

ENTREE FROIDE

DEMOISELLE DE LA MER 8€60

ASSIETTE TERRE ET MER 18€00

Foie gras et saumon accompagné de chutney et sauce
ciboulette

ASSIETTE FOIE GRAS 12€00

Chutney, pain toasté et salade

ASSIETTE SAUMON FUME 11€00

Blinis, salade et sauce ciboulette

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
WHISKY** 6€50

(plus 1 consigne de 5€00 par cassolette)

CROUSTADE FRUITS DE MER 7€50

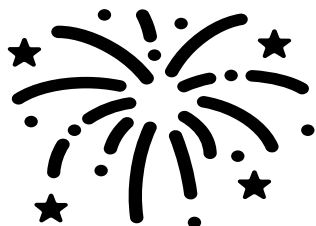
Moule, St Jacques, crevette, champignon

POISSON (à la part)

MERLU ET SAUMON EN VESTALE	10€50
Sauce pleurote, curry vert	
SANDRE A LA NANTAISE	9€90
FILET DE BAR AUX PETITS LEGUMES	10€20
ST PIERRE SAUCE VIN BLANC	9€20
LOTTE A L'ARMORICAINE	11€50

ACCOMPAGNEMENT

Risotto poireaux	2€40
Flan de carotte	2€00
Ecrasé de pomme de terre au citron	3€00
Tatin du soleil	3€20



VIANDE (à la part)

PAVE DE BICHE	12€00
Sauce grand veneur et gratin de légume	
EFFILOCHE DE BŒUF DE BRIERE	11€30
A LA TRUFFE	
Crème girolles et écrasé de pomme de terre	
MIGNON DE PORC, TOMATE CONFITE	10€50
Sauce parmesane, et écrasée butternut	
FILET DE CHAPON EN CROUTE DE NOISETTE	
Sauce normande et poêlée sarladaise	11€50
MAGRET DE CANARD POIVRE VERT	11€50
Sauce groseille, gratin dauphinois	
MIGNONNETTE DE PINTADE AU MARRON	11€00
Sauce raisin et grenailles rôties	

ACCOMPAGNEMENT

Pommes dauphines	2€80
Flan de légumes	2€30
Poêlée sarladaise	2€80
Gratin de légumes	2€80
Gratin dauphinois	2€60
Ecrasé de pommes de terre	2€60
Grenaille rôtie	2€50
Ecrasée de butternut	2€80

LES MENUS

LE FESTIF 35€00

Assiette de mises en bouche
Assiette saumon fumé blinis et sauce ciboulette
Marmite petit bateau
Filet mignon de porc, tomate confite, sauce parmesane et écrasé de butternut
Plaisir sucré

LE SOMPTUEUX 45€00

Assiette mise en bouche
Assiette Terre et Mer
Marmite gambas au whisky
Pavé de biche sauce grand veneur
Plaisir sucré

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



SPECIALITES BOUCHERES CRUES

VOLAILLES

Caille désossée farcie au foie gras ou aux raisins

Pintade désossée forestière

Canette désossée à l'orange ou aux olives

Rôti de dinde aux marrons

Suprême de pintade au foie gras

Magret de canard au foie gras

GIBIERS

Rôti de biche

Tournedos de biche

Gigue de chevreuil

PIERRADE

Bœuf

Canard

Dinde

Poulet

SPECIALITES BOUCHERES CRUES

VOLAILLES

Caille désossée farcie au foie gras ou aux raisins

Pintade désossée forestière

Canette désossée à l'orange ou aux olives

Rôti de dinde aux marrons

Suprême de pintade au foie gras

Magret de canard au foie gras

GIBIERS

Rôti de biche

Tournedos de biche

Gigue de chevreuil

PIERRADE

Bœuf

Canard

Dinde

Poulet

SPECIALITES BOUCHERES CRUES

VOLAILLES

Caille désossée farcie au foie gras ou aux raisins

Pintade désossée forestière

Canette désossée à l'orange ou aux olives

Rôti de dinde aux marrons

Suprême de pintade au foie gras

Magret de canard au foie gras

GIBIERS

Rôti de biche

Tournedos de biche

Gigue de chevreuil

PIERRADE

Bœuf

Canard

Dinde

Poulet

VEAU

Rôti de veau

Rôti de veau Orloff

Rognons de veau

BŒUF

Côte de bœuf

Rôti de bœuf ou filet

Tournedos de bœuf

Fondue bourguignonne

PORC

Roti de porc Orloff ou aux pruneaux ou aux pommes

AGNEAU

Gigot d'agneau

Epaule Maître d'hôtel

Couronne d'agneau à l'ail

Rôti d'agneau à l'orientale

Volailles fermières et Label rouge

(Dinde, chapon, poularde, pintade chaponnée)

Bœuf de Brière Veau Label Agneau de Vendée

VEAU

Rôti de veau

Rôti de veau Orloff

Rognons de veau

BŒUF

Côte de bœuf

Rôti de bœuf ou filet

Tournedos de bœuf

Fondue bourguignonne

PORC

Roti de porc Orloff ou aux pruneaux ou aux pommes

AGNEAU

Gigot d'agneau

Epaule Maître d'hôtel

Couronne d'agneau à l'ail

Rôti d'agneau à l'orientale

Volailles fermières et Label rouge

(Dinde, chapon, poularde, pintade chaponnée)

Bœuf de Brière Veau Label Agneau de Vendée

VEAU

Rôti de veau

Rôti de veau Orloff

Rognons de veau

BŒUF

Côte de bœuf

Rôti de bœuf ou filet

Tournedos de bœuf

Fondue bourguignonne

PORC

Roti de porc Orloff ou aux pruneaux ou aux pommes

AGNEAU

Gigot d'agneau

Epaule Maître d'hôtel

Couronne d'agneau à l'ail

Rôti d'agneau à l'orientale

Volailles fermières et Label rouge

(Dinde, chapon, poularde, pintade chaponnée)

Bœuf de Brière Veau Label Agneau de Vendée