



Apéritifs

Pain surprise 36,50€ / *Pièce*

Andouillette, rosette, rillette de thon, saumon fumé, mousse de foie gras

Plateau Navette 27€ / *Le plateau*

30 pièces : Poulet curry, saumon ail et fines herbes, mousse de canard, fraîcheur bœuf moutarde

Plateau Verrines 28€ / *Le plateau*

12 pièces : Merlu aux herbes fraîches, caviar d'aubergine, jambon de Savoie, passion saint Jacques

Plateau Toast 23€ / *Le plateau*

30 pièces : saumon fumé, mousson de foie gras, rosette, thon, jambon de Savoie

Mignardises Chaudes 28€ / *Le plateau*

32 pièces : mini croques monsieur, mini feuilletés saucisses, mini pizza, mini quiches

Entrées Froides

Assiette Terre et Mer 20€

Foie gras et saumon accompagnés de chutney et sauce ciboulette

Assiette Foie Gras 13€

Chutney, pain toasté et salade

Assiette Saumon Fumé 12€

Blinis, salade et sauce ciboulette



Entrées Chaudes

Coquilles Saint Jacques à la Bretonne 5,90€

Marmiton Petit Bateau 7,50€

St Jacques, gambas, poireau, lardon
(+1 consigne de 5€ par cassolette, espèces ou chèque)

Cocotte de Gambas à la Crème de Whisky 6,50€

(+1 consigne de 5€ par cassolette, espèces ou chèque)

Aumonière Saumon et Saint Jacques 7,10€

Poisson (à la part)

Pavé de Saumon Croute de Salicorne 9,50€

(Sauce herbes de la Mer)

Sandre à la Nantaise 10,80€

Filet de Bar Chablis 11,50€

Brochette de Lotte à l'Armoricaine 12,00€

Accompagnements

Risotto Poireau 2,40€

Écrasé de Pommes de Terre au citron 3,00€

Tatin de Soleil 3.80€

Viande (à la part)

Pavé de Biche 13,80€

Sauce grand veneur et gratin de légumes

Effiloché de Bœuf de Brière à la Truffe 12,90€

Crème girolles et écrasé de pommes de terre

Filet de Chapon en Croute de Noisette 12,50€

Sauce normande et gratin dauphinois

Magret de Canard 12,50€

Sauce poivre vert, buisson sarladaise

Mignonnette de Pintade au Marron 12,20€

Sauce raisin et grenailles rôties

Accompagnements

Pommes Dauphines 2,80€

Flan de Légumes Oubliés 2,30€

Buisson Sarladaise 2,80€

Gratin de Légumes 2,80€

Gratin Dauphinois 2,60€

Ecrasé de pommes de Terre 2,60€

Grenailles rôties 2,50€



Les Menus

Le Festif

38€

- Assiette de mise en bouche
- Assiette saumon fumé blinis et sauce ciboulette
- Cocotte de gambas à la crème de Whisky
- Magret de canard sauce poivre vert et son buisson sarladaise
- Plaisir sucré

Le Somptueux

46€

- Assiette de mise en bouche
- Assiette foie gras
- Sandre sauce nantaise et son écrasé de pommes de terre citron
- Pavé de biche sauce grand veneur
- Plaisir sucré

*La charcuterie des Marais
vous souhaite d'excellentes
fêtes de fin d'année !*



02 40 53 20 02



Carte DES FETES 2025



8 Rue de la Bascule
44 410 La Chapelle des Marais

Sous réserve d'approvisionnement