



Menu des Fêtes 2022

02.28.21.64.93 – 06.82.86.28.32

fabrice.roy16@orange.fr

17, rue du Coteau – ZA du Pré Neuf

- 44190 Gorges



Bon de commande

DATE DE L'EVENEMENT :

NOM :

PRENOM :

N° TEL :

MAIL :

NOMBRE DE PERSONNES :

CHOIX DU MENU :

-
-
-
-
-
-
-

PRIX TOTAL :

..... X = €

02.28.21.64.93 | 06.82.86.28.32

fabrice.roy16@orange.fr

17, rue du Coteau - ZA du Pré Neuf

- 44190 Gorges



Nos suggestions

APÉRITIFS

1. Pain surprise (60 pièces, charcuterie ou poisson)40.00€
2. Canapés variés0.90€
3. Briochine (fourrée au jambon sec ou saumon fumé) 1.90€
4. Verrine festive (Tzatziki et crabe)1.80€
5. Petits fours chauds (Palmier bacon fromage).....0.90€

ENTRÉES

6. Merrine de homard et Saint Jacques8.60€
7. Duo de saumon fumé et mariné maison.....8.90€
8. Foie gras de canard maison et son chutney d'oignons12.50€
9. Cassolette de St Jacques à la bretonne (chaud)8.90€
10. Vol au vent riz de veau et morilles (chaud)8.70€

POISSONS & VIANDES

11. Filet de merlu sauvage, sauce Nantaise12.90€
12. Lotte à l'Américaine14.90€
13. Filet de veau, sauce aux girolles.....14.70€
14. Pavé de cerf, sauce grand veneur12.90€
15. Chapon fermier au miel.....12.90€

ACCOMPAGNEMENTS

16. Gratin dauphinois crémeux2.10€
17. Risotto aux poireaux2.10€
18. Pommes de terre rissolées2.10€
19. Julienne de légumes de saison2.10€
20. Poêlée de champignons forestiers2.60€
21. Marrons rôtis2.00€
22. Purée d'Antan2.10€

FROMAGES

23. Plateau de fromages Beillevaire 6/8 pers - 36€ ou 10/12 pers - 48.00€

MENU DES PETITS LUTINS

24. Coquille de pétoncles ou mousse de canard ;
Emincé de dinde, pommes de terre rissolées, jus crémé9.80€