

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

- Tomme bio d'Arzal
- Meule bio d'Arzal
- Comté AOP 24 mois d'affinage (sélectionné par une Meilleure Ouvrier de France)
- Camembert de Normandie AOP (sélectionné par une Meilleure Ouvrier de France)
- Curé Nantais de Pornic
- Timanoix de l'abbaye de Timadeuc
- Tomme de Ouessant
- Teignouse de Locoalmendon
- Montbriac
- Ossau Iraty



NOS DESSERTS

Dôme rubis agrumes et fruits rouges4,30 €

Tarte fondante chocolat, crème pralinée noisette4,30 €

MENU ENFANT 12,90€

- Bun au blanc de volaille moelleux et Tomme bio d'Arzal (à tiédir), petites pommes de terre duchesses

- Tarte chocolat, carrés de guimauves.



COMMANDEZ AVANT LE :

17 décembre pour le repas de Noël
et le **24 décembre** pour le repas du nouvel an

Merci d'anticiper vos commandes afin d'éviter les ruptures sur nos préparations !

COMMANDES à RETIRER AU MAGASIN DE ST JEAN LA POTERIE

Le magasin de St Jean sera fermé la 1ère semaine de janvier et le magasin de Redon sera fermé les 1er, 2, 3 et 4 janvier 2024.

MENU *Délice*

26,50 €

Coquille à la Bretonne, noix de St Jacques de plongée,
petits légumes, champignons bio

Filets de Caille en tournedos
Polenta forestière et son flan de légumes

Tarte fondante chocolat, crème pralinée noisette

MENU *Instant Gourmand*

27,40 €

Bouchée aux ris de veau français

Sauté de chevreuil façon grand veneur
Pomme fruit RubINETTE garnie et son écrasé de pommes de terre vitelottes

Dôme rubis agrumes et fruits rouges

MENU *Formule Noël*

26,40 € / Personne (à partir de 4 pers.)

Crème de foie gras à tartiner, Verrine de l'instant

Médaillon de Foie gras sous vide (40 à 50g la tranche)

Farci de Volaille au foie gras snacké, aux petits légumes
en écaillés en pommes de terre


Cuisine
et
Gourmandises
Artisan - Cuisinier - Traiteur

*Le traiteur gourmand
près de chez vous !*

MENU
de Noël

2023

Nos 2 Boutiques :

Redon

25 rue Victor Hugo
Tél. : **02 99 72 89 05**
Horaires d'ouverture :
Mardi : 9h - 14h
Mercredi et Jeudi : 9h - 19h
Vendredi et Samedi : 7h30 - 19h

St Jean La Poterie

Tél. : 02 99 71 30 46
Ouvert du mercredi
au samedi 9h - 13h30

www.nuances-pub.coi

Nuances - Créations publicitaires

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Tous nos plats
sont **FAITS MAISON**



NOS AMUSE-BOUCHE

Mini bol thaï au saumon confit, crème de combava et gingembre 2,30 €

Verrine de courges aux épices douces, et petits légumes 2,30 €

Verrine de crème de coco de Paimpol à l'infusion de lard fumé 2,30 €

Verrine à la mousse de betterave et son acidulé de pomme fruit 2,30 €

Mini tarte crème de foie gras et sa crème de pruneaux 2,10€

Escargot préparé à la Bourguignonne
(Elevage l'escargot du Gwazhell Pipriac)
l'unité 0,95€
les 12 10,40€



LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

LES TOASTS

PLATEAU DE 16 PIÈCES

4 mini clubs sandwichs colorés aux légumes croquants,
4 tartelettes crème de foie gras, pruneaux
4 toasts houmous
4 Toasts Bérawecka roulé de magret fumé/foie gras 28,00 €



LES PAINS SURPRISES

CHAQUE PAIN SURPRISE EST GARNI DE 60 MINI TRIANGLES

Pain surprise assortiment rillettes de Poissons 36,00 €

Pain surprise assortiment de Charcuteries 34,00 €

Pain surprise assortiment Houmous 36,00 €

Les prix sont indiqués à la part



Nous travaillons des produits frais, avec des producteurs locaux et en circuits courts. Des maraîchers locaux et bio, des œufs bio, nous recevons tous nos poissons entiers que nous levons en filets, de la viande Bretonne et Française uniquement, la crèmerie Bleu Blanc Cœur Farine bio.

Enfin des choses qui donnent envie de manger !

ENTRÉE AU CHOIX

Cassolette de poisson, pétoncles, chair de tourteau, homard 7,80 €

Tartare de Dorade et chair de tourteau aux algues de Roscoff et combava 7,40 €

Coquille à la Bretonne, noix de St Jacques de plongée, petits légumes, champignons bio .. 8,20 €

Bouchée aux ris de veau français, notre travers de porc snacké, champignons bio et sommités de châtaignes du pays de Redon 7,30 €

Feuilleté de pétoncles au muscadet 4,90 €

Bouchée Escargots de chez Eric, Langouille de Brière, aux herbes sauce chimichurri ... 7,80 €

Foie gras (aussi en vente sous vide à la tranche) 150€ / Kg

Terrine de Cabillaud aux petits légumes 36€ / Kg

Terrine de Saumon et légumes (petite sauce pour accompagner 20€/kg) 36€ / Kg

Pâté en croûte 52 €/kg

Pâté en croute avec foie gras (vendu aussi à la tranche sous vide) 54 €/kg

LES POISSONS

Sauce lait de coco à l'infusion de betterave, fumet de St Jacques

Ballotine de saumon Bömlö aux algues de Roscoff 9,80 €

Pavé de Sandre (pêche de Vilaine) ... 11,90 €
(sous réserve d'approvisionnement, un autre choix peut vous être proposé)



COMMANDEZ AVANT LE :

17 décembre
pour le repas de Noël

et le **24 décembre**
pour le repas du nouvel an

Merci d'anticiper vos commandes afin d'éviter les ruptures sur nos préparations !

**COMMANDES à RETIRER AU
MAGASIN DE ST JEAN LA
POTERIE**

Le magasin de St Jean sera fermé la 1ère semaine de janvier et le magasin de Redon sera fermé les 1er, 2, 3 et 4 janvier 2024.

Cuisine et Gourmandises
Tél. 02 99 72 89 05 ou 02 99 71 30 46
Email : cuisine.gourmandises@orange.fr
www.cuisine-et-gourmandises.fr

LES VIANDES



Les viandes sont accompagnées d'une sauce au jus de cuissons, champignons à l'émulsion de foie gras.

Filets de Caille (Chanteloup 35) en tournedos 9,20 €

Farci de Volaille au foie gras snacké, aux petits légumes en écailles en pommes de terre (pas besoin de garnitures en plus !!) 13,90 €

Suprême de volaille de Janzé farci, champignons, châtaignes 8,90 €

Cuisse de canard (IGP Sud-ouest) confite aux épices douces (curcuma, noisettes, figues, Amandes...) 8,20 €

Sauté de chevreuil façon grand veneur (élevage de la ferme de Brémelin 56) 10,90 €

Souris d'Agneau (France, Irlande, Ecosse) confite cuisson basse température .. 17,90 €

Plat végétarien : Crumble de légumes bio sans œufs bio, façon dahl de lentilles 7,20 €

LES GARNITURES

Polenta forestière et son flan de légumes 5,10 €

Pomme fruit RubINETTE garnie d'une compotée de pomme/prune/figue/sureau et son écrasé légumes pommes de terre vitelottes 5,10 €

