

Nos buffets

Les buffets sont sur commande à partir de 12 personnes. Ils sont accompagnés de sauce gribiche.

Buffet traditionnel

7 charcuteries/ 2 viandes/ 1 crudité / 2 salades
composées.....11.00€

Buffet gourmand

8 charcuteries/ 3 viandes/ 2 crudités / 2 salades
composées.....14.00€

Notre sélection de charcuteries

- Jambon blanc (sans sel nitrité)
- Saucisson sec et saucisson à l'ail
- Lomo
- Chorizo Ibérique
- Langouille briéronne
- Andouille
- Echine de porc
- Jambon de Bayonne
- Travers de porc
- Filet mignon de porc fumé
- Rillettes de porc
- Terrine du Père Daniel
- Mousse de foie de volaille



Nos viandes cuisinées

- Blanc de poulet de Janzé ou de Saint-Jean
- Rôti de porc breton BBC
- Roti de boeuf Français

Nos Crudités

- Carottes rapées
- Betteraves persillées
- Céleri rémoulade ou céleri/carotte
- Concombre
- Macédoine de légumes
- Tomates au basilic à la saison

Nos salades composées

- Taboulé aux agrumes
- Choux rouge, choux blanc, carottes, raisins, amandes
- Piémontaise
- Choux blanc, lardons, vinaigre de framboise
- Salade de pâtes et langouille
- Salade de céréales, orge, millet, sarrasin torréfié, carottes, fèves, crosnes
- Salade de lentilles corail, lamelles de saumon fumé, fêta
- Salade wok de légumes, coriandre
- Trio de quinoa aux petits légumes

Notre sélection de fromages

Tomme bio d'Arzal
Meule bio d'Arzal
Comté AOP 24 mois d'affinage (sélectionné par une MOF)
Camembert de Normandie AOP (sélectionné par une MOF)
Camembert de la ferme de Lancé
Curé nantais de Pornic
Timanoix de l'Abbaye de Timadeuc
Chèvre bio de Sainte-Anne-sur-Vilaine
Montbriac

Nos desserts

- Finger mandarine, biscuit spéculos4.90€
- Tarte sablée façon financier chocolat fondant crème fruits de saison.4.90€
- Tarte citron meringuée.....3.90€
- Tarte fine aux pommes.....3.40€
- Charlotte de saison.....3.90€
- Plateau de réductions sucrées (par 12).....19.20€



Nos préparations sont élaborées avec des produits de saison, de nos régions françaises.

Nos petits + location

Caisson plat chaud..... 50€
Caisson plat froid.....30€

Nous attirons votre attention sur le prêt des caissons qui doivent être rendus propres ainsi que les plats

Frais de Livraison. Nous consulter.



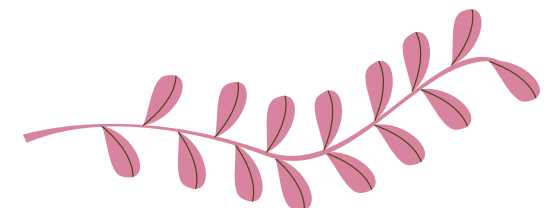
Notre boutique

REDON 02.99.72.89.05

25 rue Victor Hugo
Du Mardi au Jeudi 9h00-19h00
Vendredi et Samedi 7h30-19h00

SAINT-JEAN-LA-POTERIE

cuisine.gourmandises@orange.fr



Amuses-bouches

- Verrine mousse de betterave et son râpé de pomme acidulée.....2.60€
- Verrine mousse de crème de coco de Paimpol à l'infusion de lard fumé.....2.60€
- Mini-bol thaï au saumon confit, crème de combava, gingembre..2.60€

- Mini tarte crème de foie gras et sa crème de pruneaux.....2.60€

- Navettes briochées (les 12)
- *mousse de foie de volaille20.40€
- *rillettes.....20.40€
- *au saumon fumé.....22.80€

- Mini pains burgers briochés (les 12).....22.80€
- *froid: crudités, houmous * à tiédir: fromage, viande fumé

- Makis avec sa sauce d'accompagnement (les 9).....15.40€
- *au poisson OU *aux légumes



Les plateaux

- Plateau de toasts (16 pièces).....28.00€
- 4 sablés tomate thym, houmous
- 4 mini tarte crème de foie gras, crème de pruneaux
- 4 feuilletés saveur de la mer
- 4 toasts bérawecka au magret de canard

- Plateau (gourmand (12 pièces).....19.90€
- 6 mini pâte en croute
- 6 mini tartes sablées crème de foie gras

- Plateau chiffonnades de charcuteries (4 à 6 personnes).....12.90€
- 6 à 8 charcuteries différentes

Pains surprises

- Chaque pain surprise est garni d'un assortiment de 60 mini triangles
- Pain surprise rillettes de poisson.....36.00€
- Pain surprise charcuterie.....34.00€
- Pain surprise houmous.....36.00€

***TOUS NOS LEGUMES SONT BIO et DE SAISON:**
Champignons bio du Finistère, Châtaignes du pays de Redon, Epinards bio, Courgettes bio, pommes bio de MISSILLAC. NOS VIANDES SONT FRANCAISES: Ris de veau Français, Filet de caille de CHANTELOUP, Poulet de JANZE ou Français, LES POISSONS SELON LES ARRIVAGES.
Moules de nos régions, Saumon de Norvège LABEL ROUGE,Algues de ROSCOFF . Lait bio de MASSERAC
Les prix sont indiqués à la part

Entrées froides

- Tartare de dorade et chair de tourteau aux algues.....7.40€
- Parmentier de crabe et macédoine de légumes(+2€ de consigne).....6.90€
- Coquille estivale.....7.10€
- lamelles de saumon, œuf mimosa, macédoine de légumes, mini blinis et houmous
- Composition iodée.....7.60€
- Terrine de poissons aux algues, pannequet de saumon confit, mini blinis et sa crème fouettée

- Terrine de cabillaud aux tomates.....38.00€/kg
- Terrine de saumon aux épinards38.00€/kg
- Pâté en croute46.00€/kg
- Saumon "Bömlö"fumé par nos soins.....79.90€/kg

Entrées chaudes

- Cassolette armoricaine aux pétoncles, crabes, poissons (+2€ de consigne).....7.30€
- Coquille Saint-Jacques à la bretonne.....7.30€
- Bouchée de ris de veau, champignons, châtaignes..7.30€
- Feuilleté de pétoncles au muscadet.....4.90€
- Kouloubiac.....32.90€/kg
- (Feuilleté de saumon, épinard frais, œuf, riz et sauce langoustine)



Plats uniques

- Rougail saucisse:.....8.00€
- Saucisses, haricots rouges et riz au curcuma
- Paëlla:.....10.90€
- Encornets, moules, crevettes, blanc de poulet, chorizo, petits pois, poivrons, riz
- Couscous:.....10.90€
- Blanc de poulet, souris d'agneau, merguez de bœuf et mouton, boulettes de bœuf, carottes, courgettes, choux vert, navets, céleris, pois chiche.La sauce est préparée à partir des bouillons de cuisson des viandes et des légumes
- Choucroute de la mer:.....11.90€
- choux cuisinés au vin blanc,saumon, poisson blanc, haddock, moules, crevettes, pommes de terre, sauce crémeuse du jus de cuisson
- Chili con carné.....9.50€
- Bœuf, maïs,haricots rouges,riz

Plats

- Jambon à l'os cuit au foin des marais de St-Jean.....7.90€
- Colombo de porc ou de dinde.....7.90€
- Noix de joue de porc confite au curry.....8.00€
- Château filet mignon de porc et sa tranche de gridouille.....8.20€

- Cuisse de canard confite.....7.50€
- Emincés de volaille8.00€
- *Au lait de coco et curry vert OU *Saté agrumes et soja
- Poulet basquaise (blancs de poulet).....8.40€
- Tajine de volaille.....8.00 à 8.90€
- Aiguillettes de canard lardé en tournedos.....8.90€
- Filets de caille bardé de jambon de Bayonne.....9.30€
- Ballotine de volaille farcie.....9.00€
- Suprême de pintade farci aux champignons.....8.90€

- Souris d'agneau confite.....16.90€

- Veau marengo(champignons, concassé de tomate).9.00€
- Filet de bœuf façon Wellington.....19.90€

- Panier végétarien.....7.10€
- méli-mélo de légumes,céréales et purée de patate douce

Garnitures

- Gratin de pommes de terre.....3.90€
- Millefeuille de légumes de saison.....3.90€
- DUO: Écrasé de pommes de terre et millefeuille de légumes.....4.30€
- Poêlée de légumes racine et flan de légumes.....4.90€
- Pomme garnie d'une compotée de fruit et flan de légumes.....4.90€
- Selon le délai de commande, nous pouvons vous proposer: Pommes de terres grenailles, risotto, wok de légumes..etc

Notre créativité nous permet de vous confectionner des plats selon vos envies.
Pour un plus grand choix, nous vous conseillons de commander.