

Menu Festif 29.90€

Une verrine de courges, crème champignons aux épices

Coquille Saint-Jacques au naturel...

Aiguillettes de canard en tournedos

Duo pomme fruit Rubinette garnie d'une compotée de figue/sureau et sa timballe écrasé de pommes de terre, patate douce

Finger mandarine, biscuit spéculos, crème de châtaigne

Menu Enfant 12.90€

Aiguillettes de poulet pané au corn flake, accompagnées de pommes duchesses et ketchup

Finger cacahuète, caramel, chocolat et sa guimauve

COMMANDEZ AVANT LE :

17 Décembre pour le repas de Noël

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 entre 9h00 et 16h00

Menu Délice 28.00€

Tartare de dorade et chair de tourteau aux algues de Roscoff et combava, recouvert d'un carpaccio de St Jacques

Farci de volaille au foie gras et petits légumes, habillé d'écaillles de pommes de terre

Finger mandarine, biscuit spéculos, crème de châtaigne

Menu

Instant gourmand

27.90€

Cassolette de sot-l'y laisse au vin jaune

Ballotine de pintade chaponnée d'une pomme fruit Rubinette garnie d'une compotée de figue/sureau et sa timballe d'écrasé de pommes de terre, patate douce

Tarte financier mousse chocolat à la poire de St Jean

Nos 2 boutiques:

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 02.99.71.30.46

Du mercredi au samedi: 9h00-13h00

cuisine.gourmandises@orange.fr

Le magasin de Redon ouvert les 02 et 03 janvier fermé les 5/6/7 janvier
Le magasin de St Jean-la-Poterie fermé la 1ère semaine de janvier 2026



Menu de fêtes

le traiteur gourmand,
près de chez vous...

Amités-bouches

- Verrine de courges, crème champignons, aux épices 2.60€
- Mini bol thaï au saumon confit, crème de combava et gingembre..... 2.60 €
- Verrine de crème de coco de Paimpol à l'infusion de lard fumé 2.60€
- Verrine à la mousse de betterave et son acidulé de pomme fruit..... 2.60€
- Mini tarte crème de foie gras et sa crème de pruneaux 2.40€



Plateaux cocktails

- Plateau de toasts (16 pièces)..... 28.00€
4 mini tartes crème de foie gras, pruneaux
4 tartes courge crème champignons poivre séchouan
4 roulés de magret de canard au foie gras sur tatin
4 feuilletés saveur de la mer



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

Pains surprises

- Chaque pain surprise est garni d'un assortiment de 60 mini triangles
- Pain surprise rillettes de poissons..... 38.00€
 - Pain surprise charcuteries..... 36.00€
 - Pain surprise houmous..... 38.00€

Entrées

- Bouchée de la mer au saumon, pétoncles, champignons 7.30€
- Cassolette de pétoncles aux petits légumes 7.30€
- Tartare de dorade et chair de tourteau aux algues de Roscoff et combava, recouvert d'un carpaccio de St Jacques 7.90€
- Coquille Saint-Jacques au naturel à la fève de tonka, poireaux-champignons 8.10€
- Bouchée aux ris de veau français, champignons et éclats de châtaignes du pays de Redon 7.40€
- Cassolette de sot l-y laisse au vin jaune et champignons Bretons 7.90€

- Terrine de cabillaud aux tomates 38.00€/kg
- Terrine de saumon aux épinards 38.00€/kg
- Koulibiac de saumon et sa sauce 31.90€/kg
- Foie gras mi-cuit 150.00€/kg
- Pâté en croûte 46.00€/kg
- Pâté en croûte avec foie gras 52.00€/kg
- Saumon fumé par nos soins 79.90€/kg

Le foie gras et le pâté en croute peuvent être vendus entiers, à la tranche ou sous vide.

Fromages

Composez votre plateau parmi notre sélection de fromages

Les prix sont indiqués à la part

Plats

chaque plat est accompagné d'une sauce jus de viande

- Filets de caille de Chanteloup (35) en tournedos 9.40€
- Ballotine de pintade chaponnée de Janzé 9.90€
- Tournedos d'aiguillettes de Canard 9.60€
- Cuisse de canard confite, IGP Sud-Ouest 8.20€
- Farci de volaille, Label Rouge, au foie gras et petits légumes, habillé d'écaillles de pommes de terre (pas besoin de garniture) 15.90€
- Duo de poisson aux algues de Roscoff et sa sauce aux crustacés 10.90€

- Panier végétarien, méli-mélo de légumes de saison et céréales 7.10€

Garnitures

- Poêlée de légumes racines, champignons et flan de pommes de terre 5.30€
- Duo-pomme fruit Rubinette garnie d'une compotée de figue/sureau et sa timbale d'écrasé de pommes de terre, patate douce 5.30€

Desserts

Au choix : 4.90€

- Tarte financier mousse chocolat et poire de St Jean
- Finger mandarine, biscuit spéculos, crème de châtaigne

