

## MISES EN BOUCHES APÉRITIVES



- VERRINE DE COURGES au paprika fumé et lait de coco.....2.00 €
- MINI BOL THAÏ AU SAUMON CONFIT, crème de combava et gingembre .....2.00 €
- VERRINE MOUSSE DE BETTERAVES, et son acidulé de râpé de pomme fruit ....2.00 €
- MINI TARTE CRÈME DE FOIE GRAS COUVERTURE CRÈME DE PRUNEAUX .....2.00 €
- VERRINE HOUMOUS ET ROQUETTE .....2.00 €

Crème de Foie Gras à tartiner » pour vos toasts

**OUVERT LE 24 ET LE 31 DÉCEMBRE**

**COMMANDES 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**



## LES PLATEAUX

Plateau de 16 pièces

- 4 tartes au Foie gras
- 4 mini clubs sandwiches colorés aux légumes croquants,
- 4 mini tarte parmesan crémeux de légumes
- 4 toasts Bérawecka roulé magret de canard et foie gras

.....28 €

Pain surprise 60 mini sandwiches

Assortiment rillettes de poissons.....36.00 €

Pain surprise 60 mini sandwiches

Assortiment de charcuteries.....34.00 €

Pain surprise 60 mini sandwiches

Assortiment houmous .....36.00 €

Nous proposons également en magasin :

**Terrine de poissons Homard et St Jacques**

aux algues de Roscoff **36€/kg**

**Saumon confit « Label rouge d'Ecosse »**

légèrement fumé **75€/kg**

**Truite des Pyrénées de Lau Balagnas**

fumée par nos soins **75€/kg**



# NOS MENUS

## MENU FESTIF 26.50 €

• COQUILLE DE NOIX DE ST JACQUES •

• SAUTÉ DE CHEVREUIL DE LE FERME DE BRÉMELIN •

• FLAN DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉ DE SON MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS, CHÂTAIGNES •

• TARTE GOURMANDE AMANDINE FRUITS SECS ET CACAO, MOUSSE EXOTIQUE



## MENU GOURMAND 27.50€

• ROYALE DE FOIE GRAS SUR UN SABLÉ FIGUES ET NOISETTES •

• BALLOTINE DE PINTADE CHAPONNÉE « LABEL ROUGE » CÈPES ET CHÂTAIGNES DU PAYS DE REDON •

• POMME FRUIT RUBINETTE GARNIE D'UNE COMPOTÉE DE POMME/PRUNE/F IGUE/SUREAU ACCOMPAGNÉE DE SON FLAN DE LÉGUMES •

• DÔME CRAQUANT CHOCOLAT, MOUSSE CRÈME DE CHÂTAIGNE COMPOTÉE DE CLÉMENTINE SUR UN BISCUIT SARRAZIN •



**«ID KDO»**  
VENEZ CHOISIR  
OU COMPOSER  
VOS PANIERS  
GARNIS



**LE TRAITEUR GOURMAND PRÈS DE CHEZ VOUS**

**St Jean La Poterie - Tél. : 02 99 71 30 46**

Du mercredi au samedi 9h/13h30

**Redon - Tél. : 02 99 72 89 05**

Lundi 7h30/14h - Mardi 9h/14h Mercredi et Jeudi 9h /19h

Vendredi et Samedi 7h30/19h



Laissez vous tenter par nos menus, on s'occupe de tout !  
Produits faits maison

## NOS ENTRÉES

- SURPRISE DE HOMARD EN FEUILLE DE CHOU, sauce homardine .....7.30 €
- ROYALE DE FOIE GRAS sur un sablé figues et noisettes.....7.90 €
- BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU FRANÇAIS, champignons bio du Finistère et sommités de châtaignes du pays de Redon .....7.30 €
- TARTARE DE DORADE ET CHAIR DE TOURTEAU aux algues de Roscoff et combava.....7.30 €
- COQUILLE ST JACQUES DE PLONGÉE, petits légumes, champignons bio du Finistère, sauce fumet de bardé de St Jacques et homards.....7.30 €
- FEUILLETÉ DE PÉTONCLES AU MUSCADET .....4.90€

Nous proposons également en magasin :

Terrine de poissons Homard et St Jacques aux algues de Roscoff **36€/kg**  
Saumon confit « Label rouge d'Ecosse » légèrement fumé par nos soins **75€/kg**  
Truite des Pyrénées de Lau Balagnas fumée par nos soins **75€/kg**

## NOS POISSONS

- Pavé de Sandre sauce barde de St Jacques.....11.90€  
Sandre de pêche de Vilaine



## NOS VIANDES 100% FRANCAISE

Les viandes sont accompagnées d'une sauce foie gras et infusion de champignons (aucun fond déshydraté est utilisé)

- TOURTE EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, MAGRET ET FOIE GRAS aux épices de Noël.....8.90 €
- BALLOTINE DE PINTADE CHAPONNÉE « LABEL ROUGE » cèpes et châtaignes du pays de Redon.....10.90 €
- TOURNEDOS D'AIGUILLETES DE CANARD .....9.20 €
- CUISSE DE CANARD CONFITE AUX ÉPICES DOUCES curcuma, noisettes, figues, amandes, pistaches.....7.20 €
- PAVÉ DE CHEVREUIL élevage local de la ferme de Brémelin 56.....11.90 €
- SAUTÉ DE CHEVREUIL GRAND VENEUR élevage local de la ferme de Brémelin 56.....10.50 €

## NOS GARNITURES

- MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS, CHÂTAIGNES ET SON FLAN DE LÉGUMES.....4.30 €
- DUO FRUIT RUBINETTE GARNIE D'UNE COMPOTÉE DE POMME/PRUNE/FIGUE/SUREAU ACCOMPAGNÉE DE SON FLAN DE LÉGUMES.....4.30 €

Tous nos prix sont indiqués à la pièce



## NOTRE SELECTION DE FROMAGES À LA COUPE

TOMME D'ARZAL bio  
MEULE D'ARZAL bio  
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP (sélectionné par une Meilleure Ouvrière de France)  
CURÉ NANTAIS de Pornic  
LA TEIGNOUSE de Locoal Mendon  
TOMME DE OUESSANT de Locoal Mendon  
OSSO IRATY, brebis, Pays Basque  
MONTBRIAC Vallée de L'Ance Piroilles  
COMTÉ AOP (12/15mois minimum d'affinage ou 24 mois)  
TIMANOIX AFFINÉ À L'ALCOOL DE NOIX de l'Abbaye de Timadeux



## NOS DESSERTS

- DÔME CRAQUANT CHOCOLAT, MOUSSE CRÈME DE CHÂTAIGNE COEUR  
COMPOTÉE DE CLÉMENTINE SUR UN BISCUIT SARRAZIN.....4.90 €
- TARTE GOURMANDE AMANDINE FRUITS SECS ET CACAO, MOUSSE EXOTIQUE.....4.90 €

## MENU ENFANT 11.90 €

- FILETS DE VOLAILLE PANÉS AUX PÉTALES DE MAÏS  
OU  
- COEUR DE MERLU PANÉ AUX PÉTALES DE MAÏS
- LE PLAT EST ACCOMPAGNÉ  
D'UN ÉCRASÉ POMMES DE TERRE, LÉGUMES
- CHARLOTTE À LA PÂTE À TARTINER DE GUILLIERS,  
CARRÉS DE GUIMAUVES



**OUVERT LE 24 ET LE 31 DÉCEMBRE**

**COMMANDES 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**



St Jean La Poterie - Tél. : 02 99 71 30 46 - Mercredi au samedi 9h/13h30  
[www.cuisine-et-gourmandises.fr](http://www.cuisine-et-gourmandises.fr) - [cuisine.gourmandises@orange.fr](mailto:cuisine.gourmandises@orange.fr)

**NOUVEAU**

Redon - Tél. : 02 99 72 89 05 - Lundi 7h30/14h - Mardi 9h/14h  
Mercredi et Jeudi 9h /19h - Vendredi et Samedi 7h30/19h

Ne pas jeter sur la voie publique



## LE TRAITEUR GOURMAND PRÈS DE CHEZ VOUS

Nous travaillons des produits frais,  
avec des producteurs locaux  
et en circuits courts.  
Des maraîchers locaux et bio,  
des oeufs bio, de la viande  
Bretonne et Française uniquement,  
La crèmerie Bleu Blanc Coeur  
Farine bio



Et vous, cette année  
au menu ?

LE TRAITEUR GOURMAND PRÈS DE CHEZ VOUS  
St Jean La Poterie - Tél. : 02 99 71 30 46  
Du mercredi au samedi 9h/13h30

Redon - Tél. : 02 99 72 89 05  
Lundi 7h30/14h - Mardi 9h/14h Mercredi et Jeudi 9h /19h  
Vendredi et Samedi 7h30/19h