

Les incontournables

Tarifs communiqués en magasin

Boudin blanc nature	Galantine de poularde
Boudin blanc truffé (1.1%)	Pâtés en croûte forestier
Boudins blancs au foie gras	Ballotine de pintade
Boudins blancs aux Morilles	



Centre Commercial Grand Maine

49 100 ANGERS

tél. 02 41 73 89 83

Commande et modification
uniquement en magasin

Date limite de commande
23 décembre pour Noël

29 décembre pour la Saint-Sylvestre



Année
2024

L'apéritif

★ Assortiment de 25 canapés froids.	26.00€
Blini de blé noir, saumon fumé, fines herbes	
Wrap poulet, curry	
Wrap légumes provençal	
Wrap crabe, citronnelle	
Mini burger foie gras, piment d'Espelette	
★ Plateau de 25 toasts.	26.00€
★ Plateau de 50 toasts froids.	49.00€
Jambon cru/comté	
Saumon fumé	
Gambas marinées au curry	
Concombre/saumon cuit	
Magret canard fumé/figue	
★ Cake 100g environ.	3.90€
Jambon / olives	
Chèvre/courgette	
★ Pain Suédois de 40 sandwiches.	30.90€
Saumon fumé, herbes fraîches et fromage frais	
Jambon de Bayonne, tartare de tomates confites	
★ Pain Surprise de 48 sandwiches	
Charcuterie.	29.80€
Beurre foie gras et beurre de saumon fumé.	33.00€
Saumon fumé.	42.00€
★ Aquarelle de 10 petits fours chauds.	49.00€
Escargot	Oignons/chèvre
Fourme d'Ambert	Saint Jacques
Provençal	
Accras de morue.	38.00€ le kg

Les entrées froides

- Foie gras d'oie truffé "maison" (tranche 55-60g) . . . 180.00€/kg
- Foie gras de canard "maison" (tranche 55-60g). . . . 129.00€/kg
- Saumon fumé à la ficelle (tranché). 76.80€/kg
- Demi langouste fraîche. 38.00€/pièce
- Dôme de St Jacques. 8.60€/pièce
- Entremet au saumon fumé et petits légumes. 7.20€/pièce
- Noix de St Jacques façon tartare et crème de homard. . . 8.60€/pièce
- Bûche de Noël au foie gras. 6.90€/pièce
- Mille feuille de foie gras, marmelade pommes/Calvados. . 6.90€/pièce
- Darnes de saumon farci aux légumes, crevettes 5.90€/pièce

St Jacques

Les terrines de poissons

- Terrine de Saint-Jacques au curry. 48.20 € le kg
- Terrine de langoustines. 49.20 € le kg
- Terrine de saumon. 41.50 € le kg
- Terrine de sandre. 48.20 € le kg
- Terrine aux 3 poissons. 34.50 € le kg

Nous vous proposons nos sauces ciboulette ou allégé pour vos entrées froides et terrines de poissons 0.90€/pers.

Les entrées chaudes

- Escargot de Bourgogne. 9.90 €/la douzaine
- Bouchée à la reine. 5.80€/pièce
- Feuilleté de pétoncles. 5.80€/pièce
- Feuilleté de homard. 5.80€/pièce
- Coquille de poissons. 5.80€/pièce

Les Saint Jacques

- Coquille Saint-Jacques à la parisienne. 8.80€/pièce
- Noix de Saint-Jacques à la provençale. 10.90€/pièce
- Coquille Saint-Jacques à la fondue de poireaux. . . 13.90€/pièce

Les poissons chauds

prix
de la part

- Suprême de sandre aux écrevisses, amandes torréfiées. . . 11.50€
- Dos de sandre façon Beurre blanc 10.50 €
- Filet de bar rôti sauce Champagne 10.20 €
- Filet de St Pierre sauce citronnelle 10.50 €
- Cassolette de saumon, de bar, sa poêlée d'épeautre, 12.00 €
asperges, morilles, sauce homardine

Les viandes et volailles

- Pavé de veau sauce morilles. 9.80 €
- Pavé de bœuf façon Rossini, sauce foie gras 16.20 €
- Jambon sous croûte, sauce Porto, flan 3 saveurs. 11.50 €
(8 pers. minimum)
- Rôti de dinde aux marrons et sa demi pomme rôti. 9.50 €
- Suprême de chapon à la royale, Châtagnes, 10.90 €
sauce périgieuse
- Dodine de pintade au foie gras et cèpes. 10.20 €
- Aiguillette de canard, miel/orange. 9.50 €
- Cassolette de foie gras poêlé, ris de veau 14.00 €
et crumble de légumes

Les accompagnements

- Pommes dauphines (4/5 pièces). 2.90 €
- Gratin dauphinois (90g environ) 2.90 €
- Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches 90g. . 3.20 €
- Flan de légumes 3 saveurs. (90g environ). 3.50 €
(courgette/poivron/tomate)
- Flan de champignons forestiers (90g environ). 3.20 €
- Pommes d'arphin 2 légumes (90g environ). 2.10 €
(pommes de terre/carottes)