

Menu de Fêtes

22 €/pers

ENTRÉE

Bouchée de fruits de mer velouté de homard et fondue de poireaux
Ou
Grand blinis de saumon fumé et fromage frais aux herbes fraîches

PLAT

Suprême de chapon farci brisures de châtaigne et pleurotes
accompagné d'une poêlée St Sylvestre, d'un gratin dauphinois et d'une tomate grappe
Ou
Magret de canard grillé au jus d'airelles
accompagné d'une poêlée St Sylvestre, d'un gratin dauphinois et d'une tomate grappe

DESSERT DE CHEZ MAURICE

Verrine exotique (compotée de mangue fraîche,
crème brûlée vanille bourbon, chantilly mascarpone...)
Ou
Dôme royal (mousse chocolat grand cru, crème légère noisette,
praliné pop corn et dacquoise noisette)

Nouveau lieu pour vos événements !

Location de la salle en journée avec **notre service traiteur exclusivement.**

SALLE DE LA GRANDE FORGE

à 300 m du Moulin de Rairé - Sallertaine

Pour vos repas de famille
(baptême, communion, vin d'honneur ...)

Pour vos réunions et repas d'entreprises
(petit déjeuner, brunch, déjeuner, plateau repas, buffet, cocktail)

Pour plus de renseignements, contactez nous.



Pour vos fêtes de fin d'année,
n'hésitez pas à commander !

CUISINIER • TRAITEUR

☎ 02 51 49 41 01 • www.maisonmichenaud.fr

Place Saint Antoine • 85300 CHALLANS

MARIAGES - RÉCEPTIONS - BUFFETS - MENUS À THÈMES - APÉRITIFS - COCKTAILS

AMUSE BOUCHE

- Plateau froid (commande minimum 4 plateaux) 6 €/plateau
 - Cuillère d'ananas rôti au foie gras (1p/pers)
 - Wakamé de saumon au saté (1p/pers)
 - Tarte fine de tartare de confit de tomate et magret fumé (1p/pers)
 - Blinis roulé de saumon fumé et œufs de truite (1p/pers)
 - Toast ricotta aux herbes fraîches et asperges vertes (1p/pers)
- Plateau chaud (commande minimum 4 plateaux) 6 €/plateau
 - Bouchée au ris de veau à l'estragon (1p/pers)
 - Quiche au saumon fumé à l'aneth et curcuma (1p/pers)
 - Gougère aux cèpes (1p/pers).
 - Brick de poulet fermier et crème de pruneau (1p/pers)
 - Crevette panée frite (1p/pers)
- Verrines apéritives 1.95 €/pièce
 - Foie gras de canard , poire safranée et pain d'épice
 - Saumon fumé, mousse d'asperge et crousti parmesan
 - Œuf de caille poché, guacamole, chorizo crème de poivron

COMPOSEZ VOS ASSIETTES

Foie gras en terrine : nature, aux figues	9.59 €/100g
Foie gras au torchon : nature, aux truffes	9.59 €/100g
Saumon fumé	4.75 €/100g
Mille-feuille de saumon fumé	3.25 €/100g
Terrine de poulet coriandre et citron	1.80 €/100g
Terrine de brochet aux écrevisses	3.80 €/100g
Ballottine de saumon ou écrevisse ou St Jacques	3.80 €/100g
Pâté en croûte de canard au foie gras	4.25 €/100g
Terrine de chèvre et confit de tomate	2.97 €/100g

ENTRÉES FROIDES

Verrine de chair de crabe crème pesto, mangue rôtie, gambas et croquant de légume à l'huile de pépins de raisin.....	6.40 €/pièce
Demi-homard Breton Bellevue accompagné de son concassé de tomate au basilic en verrine et sa fleur gourmande.	28 €/pièce
Pamplemousse surprise	4.80 €/pièce

ENTRÉES FROIDES À L'ASSIETTE

(Présentation à l'assiette, 5€ de consigne par assiette commandée, récupérable au retour de la vaisselle propre)

Assiette du chef : croûton d'effiloché de lapin, mignon de sanglier fumé et sa gelée de groseille, marbré de volaille aux écrevisses et terrine de chèvre tomate confite.	11.40 €/assiette
Assiette de saumon fumé (150g), crème d'aneth, toasts	7.80 €/assiette
Assiette Nordique (fumage maison) : saumon fumé, saumon gravlax maison, thon fumé et filet de maquereau fumé	11.80 €/assiette
Gourmandise maison : saumon fumé maison, fondue d'échalote, foie gras de canard mi-cuit, magret de canard séché, thon fumé et rillettes de sardine maison	11,40 €/assiette

ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques aux champignons du moment	7.80 €/pièce
Crabe farci	7.50 €/pièce
Escargots de Bourgogne	7.80 €/douzaine
Bouchée à la reine au ris de veau	8.60 €/pièce
Cassiolette d'écrevisse en croûte sauce Nantua	7.80 €/pièce
Cocotte de St Jacques et langouste à l'américaine	8.60 €/pièce

POISSONS

Blanquette de lotte, de cabillaud et St Jacques crème de pleurote bisque de langoustine	11.80 €/part
Brochette de St Jacques, gambas, lotte lardée, crème de moules au Crémant de Loire	14.80 €/part
Filet de sandre grillé, sauce saumuroise lardée	12.80 €/part
Tournedos de thon rouge poêlé rossini au jus de Banyuls, petits oignons et lardons	12.80 €/part
Pavé de saumon en croûte d'amandes sauce oseille	11.80 €/part

Nos poissons sont accompagnés d'un risotto asperge et fève, d'un flan de courgette au curcuma et d'une tomate grappe fleur de sel

VIANDES

Chapon fermier aux brisures de châtaigne	11.60 €/part
Mille feuille de ris de veau poêlé et St Jacques crème de Noilly à l'estragon	14.20 €/part
Filet mignon de veau et St Jacques crème de pleurote	16.15 €/part
Filet mignon de cerf crème de foie gras aux cèpes	11.80 €/part
Suprême de pintadeau farci aux girolles	9.20 €/part
Caille entièrement désossée farcie au foie gras en estouffade au St Émilien	12.95 €/part
Noix de jambon braisée au miel	8,20 €/part

Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de champignons, châtaignes et fèves, d'un gratin dauphinois et d'une tomate grappe fleur de sel.

DESSERTS

Plateau de fromages de chez Pascal Beillevaire sur commande (minimum 6 pers)	4.20 €/pers
Verrines du pâtissier : fruits rouges ou pomme caramélisée et caramel au beurre salé	5 €/pièce

DÉCOUVREZ NOTRE

Menu de Fêtes