

Menu de Fêtes

25€/pers

ENTRÉE

Financier au raifort, mousse d'asperges vertes, saumon fumé et jus d'écrevisses

Ou

Cassiolette de sot l'y laisse de volaille crème de cèpes et potirons, croustade au curcuma

PLAT

Rôti de chapon farci châtaignes à la provençale accompagné d'une poêlée St Sylvestre, d'un gratin dauphinois et d'une tomate grappe

Ou

Sauté de chevreuil sauce grand veneur accompagné d'une poêlée St Sylvestre, d'un gratin dauphinois et d'une tomate grappe

DESSERT DE CHEZ MAURICE

Choux chocolat yuzu

(choux craquelin cacao, ganache chocolat noir et crémeux monté yuzu...)

Ou

Dôme exotique

(crème philadelphia, compotée de mangue, biscuit fruit de la passion et sablé)



Carte des Fêtes

2021

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

ariontic communication 02 51 93 84 72 ne pas jeter sur la voie publique

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
 - *Blinis de roulé de saumon fumé et œuf de truite (1p/pers)*
 - *Coupelle de caviar d'aubergines et chips de chorizo (1p/pers)*
 - *Chouquette de tarama et St Jacques marinées (1p/pers)*
 - *Toast ricotta aux herbes fraîches et magret fumé (1p/pers)*
 - *Crouton de rillettes de volaille, miel et pignon de pin (1p/pers)*
- Plateau chaud (commande minimum 4 plateaux) 6 €/plateau
 - *Bouchée au ris de veau à l'estragon (1p/pers)*
 - *Quiche de gambas au fenouil (1p/pers)*
 - *Brochette de foie gras lardé, pain d'épices et pruneau (1p/pers)*
 - *Crouton de fromage lardé et confit de tomate (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, tarama et croustille 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 2.20 €/100g
- Ballottine de saumon ou écrevisses 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 Bellevue accompagné de son concassé de tomate au basilic en verrine et sa fleur gourmande. 32 €/pièce
- Tartare de Saint Jacques à la vanille bourbon sur baba au citron gingembre et mousse basilic 7.80 €/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 : financier au saumon fumé, tartare de St Jacques et mille feuille de foie gras, douceur maison 11.40 €/assiette
- Assiette de saumon fumé (150g), crème d'aneth, toasts 8.90 €/assiette
- Assiette Nordique (fumage maison) : saumon fumé, saumon gravlax maison, thon fumé et filet de maquereau fumé 11.80 €/assiette
- Gourmandise maison : saumon gravlax 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
- Cassolette d'écrevisses en croûte sauce Nantua 7.80 €/pièce
- Cocotte de St Jacques et langouste à l'américaine 8.60 €/pièce

POISSONS

- Filet de saint pierre pané sur peau aux herbes fraîches velouté de Nilly bisque de homard 12.80 €/part
- Brochette de St Jacques, gambas, lotte lardée, crème de moules au Crémant de Loire 14.80 €/part
- Enroulé de sandre mousseline d'écrevisses à la mangue 12.80 €/part
- Tournedos de thon rouge 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
- Souris d'agneau braisée façon 7 heures 11.20 €/part
- Filet mignon de veau et St Jacques crème de pleurote 16.15 €/part
- Filet mignon de sanglier et raviole de champignons jus à la bordelaise lardé au romarin 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
- Roulé de magret de canard farci au confit de canard au foie gras 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 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