

Menu de Fêtes

27 €/pers

ENTRÉE

Volaille en folie : rillettes de volaille aux agrumes, ballottine de poulet aux herbes fraîches, magret fumé sur lit de salade et légumes grillés crème de moutarde à l'ancienne.

Ou

Cassolette de gambas et cabillaud, raviole de fromage crème de moules au crémant de Loire, lanières de légumes (choux rouge, choux romanesco) et chips de céleri fritt.

PLAT

Fondant de chapon farci aux châtaignes et aux cèpes
Accompagné d'une poêlée St Sylvestre, d'un gratin dauphinois et d'une tomate grappe

Ou

Pavé de saumon en croûte d'amandes caramélisées
Accompagné d'une poêlée St Sylvestre, d'un gratin dauphinois et d'une tomate grappe

DESSERT DE CHEZ MAURICE

Rose bonbon

(crème légère vanille de Madagascar, compotée de framboises, fleur de rose et sablé breton)

Ou

Finger chocolat

(biscuit brownie, caramel au beurre salé, noix de pécan torréfiées et ganache montée lactée)



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) 6.50 €/plateau
 - *Blinis de roulé de saumon fumé et œuf de truite (1p/pers)*
 - *Muffin aux légumes confits crème de citronnelle huile de truffe (1p/pers)*
 - *Chouquette de tarama et St Jacques marinées (1p/pers)*
 - *Toast ricotta aux herbes fraîches, magret fumé et poivron confit (1p/pers)*
 - *Macaron crème de cèpe aux amandes (1p/pers)*
- Plateau chaud (commande minimum 4 plateaux) 6.50 €/plateau
 - *Bouchée au ris de veau à l'estragon (1p/pers)*
 - *Quiche de gambas au fenouil (1p/pers)*
 - *Mini chou d'escargot à l'oseille zeste de citron vert (1p/pers).*
 - *Mini croissant tapenade et chair de crabe (1p/pers)*
 - *Crevette panée frite (1p/pers)*
- Verrines apéritives 2.00 €/pièce
 - *Tartare de tomate, lanière de courgette, mascarpone au pesto et pickles d'oignon*
 - *Saumon fumé, gambas marinée, mousse d'asperge, tarama*
 - *Œuf de caille poché, guacamole, chorizo crème de poivron*

COMPOSEZ VOS ASSIETTES

- Foie gras en terrine : nature 15.20 €/100g
- Foie gras au torchon : nature, aux truffes 15.20 €/100g
- Saumon fumé 5.90 €/100g
- Mille-feuille de saumon fumé 4.20 €/100g
- Ballottine de saumon ou écrevisse ou St Jacques 4.40 €/100g
- Pâté en croûte de canard au foie gras 4.40 €/100g
- Terrine de chèvre et confit de tomate 3.20 €/100g

ENTRÉES FROIDES

- Verrine de chair de crabe crème pesto, mangue rôtie, gambas et croquant de légume à l'huile de pépins de raisin 7.20 €/pièce
- Demi-homard Breton Bellevue accompagné de son concassé de tomate au basilic en verrine et sa fleur gourmande. 36.00 €/pièce
- Gros blinis saumon fumé, thon fumé, rillettes de St Jacques, œufs de truite crème à bisque de gambas 7.80 €/pièce

ENTRÉES FROIDES À L'ASSIETTE

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

- Duo de tartare de saumon fumé et de saumon gravlax, citron confit crème d'aneth 12.50 €/assiette
- Assiette Nordique (fumage maison) :
saumon fumé, saumon gravlax, thon fumé et filet de maquereau fumé 12.50 €/assiette
- Gourmandise maison : *foie gras de canard mi-cuit, magret de canard séché, saumon fumé maison, fondue d'échalote, thon fumé et rillettes de sardine maison* 12.50 €/assiette

ENTRÉES CHAUDES

- Coquille St Jacques aux champignons du moment 8.20 €/pièce
- Crabe farci 8.20 €/pièce
- Escargots de Bourgogne 7.80 €/douzaine
- Bouchée à la reine au ris de veau 8.60 €/pièce
- Cassolette de sot l'y laisse de volaille purée de châtaigne et légumes d'antan 7.20 €/pièce
- Cassolette de gambas, St Jacques et raviole d'écrevisse sauce pesto chips de chorizo 9.80 €/pièce

POISSONS

- Lotte et raviole de champignons crème de girolles 13.60 €/part
- Brochette de St Jacques, gambas, lotte lardée, crème de moules au Crémant de Loire 15.20 €/part
- Enroulé de sandre mousseline de poisson aux câpres et Noilly Prat 12.80 €/part
- Pavé de thon rouge Rossini (foie gras) au jus de Banyuls, petits oignons et lardons 14.20 €/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 12.20 €/part
- Souris d'agneau braisée façon 7 heures 13.20 €/part
- Filet mignon de veau et St Jacques crème de pleurotes 16.15 €/part
- Filet mignon de sanglier en croûte de pain d'épice et jus au St Emilion lardé 13.20 €/part
- Blanquette de poularde, écrevisses, pleurote, asperge, fève, julienne de carotte et oignon caramélisé 12.20 €/part
- Caille entièrement désossée farcie au foie gras en estouffade au St Emilion 13.80 €/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.

FROMAGE

- Plateau de fromages de chez Beillevaire sur commande (minimum 6 pers) 4.50 €/pers

DÉCOUVREZ NOTRE

Menu de Fêtes →