



Maison
Michenaud
cuisinier • traiteur

Carte
des
Fêtes

2023

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) 6.90 €/plateau
 - Mini baba thé vert, tarama et maquereau fumé (1p/pers)
 - Gaspacho de tomate, gelée Xérès aux amandes grillées (1p/pers)
 - Sablé au romarin, foie gras, chutney de poire et pain d'épice (1p/pers)
 - Brochette de pomme cocktail, gambas braisée et tomate confite (1p/pers)
 - Toast au fondant de canard (1p/pers)
- Plateau chaud (commande minimum 4 plateaux) 6.90 €/plateau
 - Bouchée au ris de veau à l'estragon (1p/pers)
 - Tarte fine filet de sardine au fenouil (1p/pers)
 - Enroulé de cèpe lardé feuilleté (1p/pers)
 - Croustille gambas (1p/pers)
 - Accras de morue aux herbes fraîches (1p/pers)
- Verrines apéritives 2.00 €/pièce
 - Crème d'avocat et chair de crabe
 - Gravlax de saumon crème de citron vert, oeuf de truite et lanière de courgette marinée
 - Mignon de porc fumé, mascarpone au pesto et crumble de noisette

COMPOSEZ VOS ASSIETTES

Foie gras en terrine : nature, aux figues	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
Terrine de sandre cœur de langouste	4.20 €/100g

ENTRÉES FROIDES

Tiramisu de saumon fumé crème d'asperge et concassé de pistaches	8.80 €/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 la bisque de gambas	7.20 €/pièce

ENTRÉES FROIDES À L'ASSIETTE

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

Carpaccio de lotte, tartare de saumon fumé aux jeunes pousses d'épinard et crème à la citronnelle	12.80 €/assiette
Assiette Nordique (fumage maison) : saumon fumé, saumon gravlax, thon fumé et filet de maquereau fumé crème d'asperge citronnée	12.80 €/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	12.80 €/assiette

ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques aux champignons du moment	8.40 €/pièce
Crabe farci	8.40 €/pièce
Escargots de Bourgogne	7.80 €/douzaine
Bouchée à la reine au ris de veau	8.60 €/pièce
Cannelloni de poulet de Challans, velouté de girolles et trio de légumes frits	7.80 €/pièce
Cassolette de gambas, St Jacques et raviole d'écrevisse sauce pesto chips de chorizo	9.80 €/pièce

POISSONS

Tarte fine provençale et sa rosace de cabillaud et son velouté de langoustine	13.60 €/part
Brochette de St Jacques, gambas, lotte lardée crème de moules au Crémant de Loire	15.40 €/part
Saumon grillé aux amandes caramélisées crème d'oseille	12.80 €/part
Pavé de thon rouge Rossini (foie gras) au jus de Banyuls, petits oignons et lardons	14.40 €/part

Nos poissons sont accompagnés d'un tian de légumes sur lit de purée de panais, surmonté d'asperges, d'oignons confits, de potiron rôti et de parmesan

VIANDES

Chapon fermier aux brisures de châtaigne	12.40 €/part
Souris d'agneau braisée façon 7 heures	13.40 €/part
Filet mignon de veau et St Jacques crème de pleurotes	16.40 €/part
Mijoté de chevreuil grand veneur	13.20 €/part
Cuisse de canard semi-désossée farcie aux cèpes	13.20 €/part
Caille entièrement désossée farcie au foie gras en estouffade au St Émilien	13.80 €/part

Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de pleurotes et châtaignes sur lit de gratinée de patate douce, surmonté de mimolette et éclats de noisettes

FROMAGE DE CHEZ BEILLEVAIRE

Plateau de fromages de chez Beillevaire sur commande (minimum 6 pers)	4.80 €/pers
---	-------------

DESSERTS DE CHEZ MAURICE

Rocher exotique :

Sablé fleur de sel, compôtée de mangue, biscuit viennois fruit de la passion, bavaoise vanille bio de Madagascar et crème légère coco	5.80 €/pers
---	-------------

Sensation (sans gluten) :

Biscuit chocolat (sans farine), croustillant praliné noisette, crémeux caramel beurre salé et mousse chocolat noir caramel	5.80 €/pers
--	-------------

LES CORBEILLES DE FRUITS DE BARBARA

À COMMANDER AVANT LE 15 DÉCEMBRE

Corbeille pour 6 personnes (fruits de saison et exotiques)	50.00 €
Corbeille pour 8 personnes (fruits de saison et exotiques)	65.00 €

DÉCOUVREZ NOTRE
Menu de Fêtes →

Menu de Fêtes

29.00 €/pers

ENTRÉE

Assiette gourmande
*Terrine de canard, figue braisée, fondant de légumes, magret fumé
et crème de moutarde à l'ancienne*

Ou

Cassolette de filet de rouget et ses moules et coques décortiquées,
fondue de poireaux au velouté de Noilly

PLAT

Enroulé de filet de sandre, écrasé de butternut aux amandes
*Accompagné d'un tian de légumes sur lit de purée de panais,
surmonté d'asperges, d'oignons confits, de potiron rôti et de parmesan*

Ou

Fondant de volaille, pommes caramélisées au foie gras
*Accompagné d'une poêlée de pleurotes et châtaignes
sur lit de gratinée de patate douce, surmonté de mimolette et éclats de noisettes*

DESSERT DE CHEZ MAURICE

Rocher exotique

*(sablé fleur de sel, compôtée de mangue, biscuit viennois fruit de la passion,
bavaroise vanille bio de Madagascar et crème légère coco)*

Ou

Sensation (sans gluten)

*(biscuit chocolat (sans farine), croustillant praliné noisette, crémeux caramel beurre salé
et mousse chocolat noir caramel)*