



le Plateau chaud 24 pièces 35€

Bouchée aux ris de veau

Tempura crevette

Croustade d'escargot de L'Anjubeaudière

Mini croissant au jambon

Mini nems

Mini tatin de légumes

Le Plateau Burgers froids 12 pièces 26.00€

Scandinave : salade, thon, crème ciboulette citron

Jardinier : rapée de légumes, tartinade de tomate, mesclun

Rösti : pomme de terre rapée

Mexicain : poulet curry

La planche Campagnarde 6/8 pers 28€

Rillettes d'oie, boudin blanc, terrine Maison, rillaud, filet mignon fumé, joue de porc confite, pickles de légumes. Croûtons

La planche de l'Océan 6/8 pers 32€

Gravelax de saumon fumé, bagatelles de poisson, wraps raie saumon, rillettes de thon, accras, sauce aux herbes, blinis.

Pain surprise Noël 36 pièces 40€:

Saumon fumé, Mousson de Canard, Jambon de Pays, rillettes d'oie, Thon, Comté .

Notre Foie gras de canard maison France

Lobe de 500 gr nature, sel de Guérande et mignonette de poivre

Sur commande Uniquement 65€ pièce

Tranche sous vide de 50gr **7.25€**

Bocaux disponibles de 80gr 11.60€ 160gr 23.20€ 320gr 46.40€

Notre Saumon Gravelax Maison

Pièce de 1kg environ tranchée **38€**

Saumon fumé tranché sous-vide **6.90€** les 100gr

NOS ENTREES Froides

Mille-feuille aux crevettes et mousse de foie gras, spaghetti de légumes	8.20€
Gravelax de Saumon agrumes et aneth, sommité de chou-fleur herbes et fleurs vinaigrette à la Passion 110gr	8.50€
Terrine de Gambas à la tourbe écossaise 100gr	4.90€
Terrine de Raie à la Gribiche 100gr	4.90€
Foie Gras 60 gr, Chutney maison, briochine aux graines	11.80€
Saumon Bellevue 8/10 personnes pièce	40.00€

NOS ENTREES Chaudes

Coquille St Jacques à la Bretonne	6.50€
Cassolette de la Mer : moules, crevettes, pétoncle	10.80€
Cassolette de 8 escargots et pleurote en croûte	9.50€
Saucisson fumé en croûte feuilletée sauce dijonnaise	9.50€
Vol au vent au ris de veau	6.50€

NOS POISSONS

Cabillaud beurre noisette croustillant d'oignons, riz noir, émincé de poireaux 13.50€
à la Dieppoise

Cocotte de Saint Jacques, risotto de sarrasin et son crémeux de patates douces 14.50€

Filet de maquereau fumé dijonnaise, embeurrée de pommes de terre, 11.80€
pickles de légumes

Filet de Sandre beurre blanc, riz pilaf, mousseline de panais pommes de terre 13.80€

Mijotée de lotte aux coquillages, petits champignons de Paris, poêlée d'hiver 13.60€
(navet, butternut, poireau)

Poulpe mariné thaï citronné herbes fraîches braisé à la plancha, 14.00€
riz paella aux épices

Plateau de fruits de mer sur commande, prix selon cours

NOS VIANDES FRANCAISES

Suprême de Faisan jus garni de lardons champignons et oignons	11.50€
Blanquette de Chapon châtaigne aux épices	12.50€
Ballotine de Pintade farcie aux champignons noirs sauce d'automne	9.20€
Pavé de Canard plancha émulsion de lie de vin au poivre	13.50€
Filet de bœuf Wellington duxelles de pleurotes, à la bordelaise Min 8 pers	14.00€
Ris de veau braisé, Escargots du Maine et cèpes mijotés à l'ancienne	14.50€
Pour nos plats de gibier suivant les arrivages et prix au cours	11.50€

Tous les légumes sont frais, cuisinés Maison avec amour dans notre laboratoire pour accompagner vos viandes : 3.00€ 2 légumes au choix

Purée de Butternut et Noisette

Gratin de légumes d'Antan et girolles

Ecrasé de pdt, purée de patate douce aux graines de courges

Ecrasé de Vitelotte

Crumble de légumes

Gratin dauphinois

Pleurotes braisés au Jasnière

Marron compoté

Pomme grenaille rôtie Sarladaise

Ecrasé de pomme de terre fumée

Endive braisée

Planche de 5 fromages locaux 24.00€

Le Roussard, l'Entrammes, le Refrain, Ste Maure, le p'tit Frais enrobé

NOS MENUS

Tourmaline (menu enfant) 9.50€

*Mini feuilletés 4 pièces, fromage, saucisse
Aiguillettes de poulet panées
Embeurrée de pommes de terre
Fondant chocolat*

Améthyste 15€

*Pavé de saucisson fumé en crouste
Roti de poulet farci aux marrons
Gratin dauphinois, purée butternut aux noisettes*

Turquoise 19€

*Coquille Saint Jacques à la Bretonne
Ballotine de pintade aux champignons noirs
Ecrasé de pommes de terre, patate douce, graines de courges*

Emeraude 21.50€

*Dôme de Saint Jacques cœur coulant de crustacés
Mijotée de Chapon aux pleurotes
Gratin de légumes d'antan et girolles, écrasé de pommes de terre*

Grenat 24€

*Terrine de merlu, effeuillé de légumes verts, sauce andalouse
Magret de canard à la bordelaise
Gratin sarladais, crumble de légumes*

Topaze 25€

*Tarte fine de raie et saumon façon gribiche
Cocotte de Saint Jacques,
Risotto de sarrasin et son crémeux de patate douce*

Diamant mini 6 personnes 28€

*Foie gras
Filet de bœuf Wellington
Pleurotes braisées, écrasé de pommes de terre, crémeux de vitelotte*

Jade (Végétarien) 23€

*Tataki de patate douce aux graines de sésame blanches et noires
Caviar d'aubergine et mayonnaise au wasabi
Tofu rôti au sirop d'érable
Frites de polenta et crumble de légumes aux épices de Noël*

NOTRE CHARCUTERIE MAISON au magasin ou en bocaux

Nos terrines : campagne, foie de volailles, lapin, foie forestier, cerf et sanglier

Nos rillettes : pur porc maison, d'oie, de canard

Notre spécialité les rillettes cocktail : carotte, tomate, olive et Noël

Nos boudins blancs : Nature, à la truffe, pruneaux/Armagnac, forestier

Nos pâtés en croûte : landais, breton

Nos galantines, nos terrines de poisson

Nos rôtis farcis : pintade, canard, poulet, dinde

Préparation Bouchère prêt à cuire :

Rôti de pintade : forestier, raisins, pleurotes

Rôti de canard IGP France à l'orange

Rôti de canard IGP France aux figues

Chapon fermier noir

Mini chapon fermier

Gibier de chasse (Chasseurs de France)

Dos de marcassin

Rôti de cuissot de cerf environ 800gr

Rôti de faisan

Filet de Colvert

Filet de faisan

Filet de perdreaux

Nos sauces en poche sous-vide 500 gr 9.50€

Sauce Grand veneur

Sauce au Porto

Sauce Forestière

Sauce aux poivres

Sauce Marchand de vin

Le protocole de remise en température vous sera indiqué lors du retrait

Pour commander

Par retour du bon de commande

Par mail : pascal.tesson72@gmail.com

* Kdo Kanailles *

Entreprises - Collectivités - Particuliers



Le Bococktail Topaze 18€

La Mallette des 3 Kanailles cocktail 60g
Rillettes d'oie, Terrine de cerf, rillettes cocktail



Le Bococktail Jade 16€

La Mallette des 3 Kanailles cocktail végété 60g
Houmous haricots rouge, Tartare d'algues, Tapenade de lentille corail à l'indienne



1/ Le Kanaille Saphir 40€

Le Topaze ou Le Jade
Rillettes chocolat 150gr
1 Kanaille de Noël cuisinée
+ 1 confiture de Christine
+ 1/2 Bouteille vin



2/ Le Kdo Kanaille Rubis 50€

200gr de saumon fumé d'Ecosse sous-vide
1 terrine de gibier 160 gr
1 terrine de foie gras 80gr
1 Kanaille de Noël cuisinée
Rillettes de chocolat 150gr
+ 1 Bouteille vin



3/ Le Kdo Kanaille Diamant 80€

La Mallette des 3 Kanailles cocktail Noël 60g
Rillettes d'oie, Terrine de cerf, Foie gras
Rillettes de chocolat 150gr
200gr de saumon fumé d'Ecosse sous-vide
1 Kanaille Festive de Noël 780
1 Kanaille Festive de Noël 420
1 Kanaille confiture de Christine
6 macarons
Rillettes de chocolat 150g
1 bouteille de champagne