



CARTE DE FIN D'ANNEE

**PASCAL
ET SES DEUX FILS
SEBASTIEN ET GHISLAIN**

**VOUS PROPOSENT CETTE ANNEE UNE CARTE
AVEC DES CLASSIQUES ET DES NOUVEAUTES**

UN BON DE COMMANDE EST A REMPLIR A LA FIN DE CE DEPLIANT

DATE LIMITE DE COMMANDE POUR LE 24 LE 18 DECEMBRE

POUR LE JOUR DE L'AN LE 23 DECEMBRE

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

PASSEZ DE BONNES FÊTES ET PRENEZ SOIN DE VOUS

Le Plateau froid 24 pièces 36€

Crakers aux herbes , foie gras et magret fumé
Blinis de saumon fumé et mascarpone aux herbes
Wraps de sarrasin et mousse de poisson
Sablé parmesan, chantilly au lard et oignons frits
Cheesecake foie gras, pain d'épices et gelée griotte
Chou mousse de chèvre, magret de canard éclat de noix

Le Plateau chaud 18 pièces 32€

Bouchée aux ris de veau
Croustade d'escargot de L'Anjubeaudière
Mini tatin de légumes
Cannelé au chorizo
Gougère au fromage
Mini quiche poireaux et pétoncle

Le Plateau prestige 24 pièces 48€

Cappucino des bois
Tartare de saumon, mangue yuzu
crèmeux de maïs et crabe aux agrumes
panna cotta de foie gras
croquette de porc, crevette et gingembre
velouté de buternut, chips de chorizo

Pain surprise Noël 36 pièces 45€:

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

Notre Foie gras de canard maison 35€ pièce

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

Notre Saumon fumé Maison 48€ pièce

Pièce de 1kg environ tranchée

NOS COCKTAILS Végés 3€ pièces

Tataki de patate douce aux 2 sésames, mayonnaise à la coriandre
Panna cotta de butternut, éclats de châtaignes et noisettes, gel de romarin
Velouté de crèmeux de panais, noisette caramélisé et copeaux de poire séchée

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€

Mousseline de Saint Jacques, gelée aux légumes croquants, rouille 110gr 5.90€

Foie Gras 60 gr, poire caramélisé et confit de figes 10.80€

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 10.50€

Vol au vent au ris de veau 6.50€

Crème brûlée de butternut, éclats de foie gras et noisettes caramélisées 7.50€

NOS POISSONS

Cabillaud crème curry coco, riz noir, émincé de poireaux à la Dieppoise 15.50€

Cocotte de civet de Saint Jacques, risotto de sarrasin et réduction de crustacés. 14.50€

Mijotée de lotte aux coquillages, risotto d'épeautres aux courges 15.60€

Dos de lieu, condiment rougail, patate douce au gingembre jus safrané 13.90€

Cassolette de la mer et julienne de légumes d'hiver 12.50€

Plateau de fruits de mer sur commande, prix selon cours

NOS VIANDES FRANCAISES

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes

Suprême de Pigeon jus garni champignons et oignons, Marron comoté aux oignons et champignons, Pomme grenaille	14.80€
Suprême de poulet jaune, aux chanterelles, carottes et poireaux glacés	12.60€
Suprême de Pintade farcie aux vêpres, écrasé de pomme de terre, Châtaignes et potimarron rôtis	13.80€
Pavé de Canard jus réduit vin rouge Purée de Butternut et Noisette, Marron comoté aux oignons	16.50€
Filet de bœuf Wellington duxelles de pleurotes, à la bordelaise Gratin de pomme de terre, et cèpes poêlés	19.50€
Ris de veau braisé, Escargots du Maine et cèpes mijotés à l'ancienne	18.50€
Pavé de gibier grand veneur, pomme confite et soufflé aux cèpes	14.50€

*Tous les légumes sont frais, cuisinés Maison avec amour dans notre laboratoire
pour accompagner vos viandes*

NOS MENUS

Tourmaline (menu enfant) 11€

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

Topaze 20€

*Coquille Saint Jacques
Magret de canard à la bordelaise
Pomme grenaille persillée, flan de légumes
Buche au choix*

Grenat 25€

*Saumon fumé Maison, crème herbillettes et citron confit
Cocotte de civet de Saint Jacques
Risotto de sarrasin et son crémeux de patate douce
Buche au choix*

Diamant 30€

*Foie gras de canard, figue rôtie et briochine
Filet de bœuf Wellington sauce
Poêlée de champignons des bois, écrasé de pommes de terre
Buche au choix*

Jade (Végétarien) 26€

*Tataki de patate douce aux graines de sésame blanches et noires
Caviar d'aubergine et mayonnaise au wasabi
Frites de polenta et crumble de légumes aux épices de Noël
Le Bocal (clémentine et mousse chocolat végétale)*

BUCHE AU CHOIX

SNICKERS : insert caramel/cacahuètes, croustillant chocolat, mousse bavaroise vanille)
LA MAROCAINE : (compotée mandarine, mousse chocolat noir)
FLEUR DES BOIS : (dacquoise, streusel, mousse framboise et insert)
LACARAÏBE : (dacquoise coco, compotée ananas, crémeux kalamansi, mousse coco)

Les plateaux apéritifs charcutier Maison et fromages Sarthois 6pers 40€

Composée de :

Nos rillettes : pur porc et d'oie, **Nos boudins blancs** : Nature et truffé
Notre pâté en croûte Breton, **Nos terrines Maison** , **Magret fumé et rillaud**
Echantillons de fromages de nos producteurs

Préparation Bouchère prêt à cuire :

Rôti de pintade : forestier, raisins, pleurotes
Rôti de canard IGP France aux figues

Bon de commande 2024

A commander : pascal.tesson72@gmail.com

Nom :

Tél :

Adresse :

Mail :

A retirer au magasin 10 rue Chappée 72380 Sainte Jamme avant midi le :

Désignation	Tarif TTC	Quantité	Commentaire	TOTAL
APERITIF				
Le plateau chaud	32€			
Le plateau froid	36€			
Le plateau Prestige	48€			
Pain surprise	45€			
Lobe de 500gr	35€			
Saumon fumé Maison	48€			
Cocktail végé	3€ p			
NOS ENTREES FROIDES				
Mille-feuille aux crevettes et mousse de foie gras, spaghettis de légumes	8.20€			
Gravelax de saumon agrumes et aneth, sommité de chou-fleur, herbes et fleurs, vinaigrette passion 110gr	8.50€			
Mousseline saint jacques 100gr	5.90€			
Foie gras 60gr, chutney maison	10.80€			
Saumon Bellevue 8/10 personnes la pièce	40€			
NOS ENTREES CHAUDES				
Coquille Saint Jacques à la Bretonne	6.50€			
Cassolettes de la mer : moules, crevettes, pétoncles	10.80€			
Cassolette de 8 escargots et pleurote en croûte	10.50€			
Crème brûlée de butternut	7.50€			
Vol au vent ris de veau	6.50€			
NOS POISSONS				
Cabillaud crème curry coco, riz noir, émincé de poireaux à la Dieppoise	15.50€			

Cocotte de civet de Saint Jacques, risotto de sarrasin et réductions de crustacés	14.50€			
Mijotée de lotte aux coquillages, risotto d'épeautre aux courges	15.60€			
Dos de lieu, condiment rougail, patate douce au gingembre jus safrané	13.90€			
Cassiolette de la mer et julienne de légumes d'hiver	12.50€			

Plateau de fruits de mer sur commande prix selon cours

NOS VIANDES FRANCAISES

Suprême de Pigeon jus garni Marron compoté aux oignons champignons, Pomme grenaille	14.80€			
Suprême de poulet jaune, aux chanterelles, carottes et poireaux glacés	12.60€			
Suprême Pintade aux vèpres, écrasé de pomme de terre, Châtaignes et potimarron rôtis	13.80€			
Pavé de Canard Jus réduit au vin rouge Purée de Butternut et Noisette, Marron compoté aux oignons	16.50€			
Filet de bœuf Wellington Duxelles, à la bordelaise Gratin de pomme de terre, Cèpes poêlés	19.50€			
Ris de veau braisé, escargots du Maine et cèpes mijotés à l'ancienne	18.50€			
Pavé de gibier grand veneur, pomme confite et soufflé aux cèpes	14.50€			

MENUS

Tourmaline (menu enfant)	10.50€			
Topaze 20€	25€			
Grenat	25€			
Diamant	30€			
Jade (végétarien)	26€			
Planche apéritive 6 pers	40€			
TOTAL TTC				

