

Carte des fêtes

20 24



Les bouchées Gourmandes

Gt traiteur Liffré

CARTE 2024

Cocktail

Pain surprise Maison (5 étages = 50 toasts) 32.60€

(Tapenade d'olives douces, rillettes de poisson, saumon fumé, ganache de foie gras de canard, mimosa à l'Espelette)

Le cake de poisson à partager 1kg 32.50€

truite, ciboulette et crumble d'amande **OU** saumon, épinard, tomates confites

Les mini cakes : 100-110g (environ 10 tranchettes) 4.20€

Saumon, Jambon olives, Canard

Pièces froides

Navette noire 1.40€

(saumon fumé, fromage frais à l'aneth)

Duo de bouchées au foie gras 3.80€

framboise et mangue épicée

Macaron salé 1.50€

Ganache foie gras et pommes

Bun's de mignon fumé et tapenade 2.00€

Rouleau de printemps de légumes au sésame 1.50€

Pièces chaudes

Cigare croustillant poulet/coco/curry rouge 1.40€

Mini pétoncle à la bretonne 1.40€

Duo de beignets de crevettes 3.00€

Mini cakes x5 3.60€

(jambon sec/gorgonzolla, chorizo, champignons, saumon/poireaux, courge/lardon)

Trio de burgers 6.00€

Mini pastilla poulet 1.60€

Chouquettes au comté x4 2.40€

Paniers feuilletés x4 2.00€

Boules de campagne à la crème de Brie x4 2.60€

Roll feuilleté au saumon 1.40€

Chou escargot 1.40€

CARTE 2024



Entrées Froides

- Délice de rillettes de saumon, mascarpone et blinis 5.20€
- Finger de foie gras de canard, fruits secs, pain d'épices 5.60€
- Tartelette de gambas et crevettes, quinoa aux herbes et fromage blanc 5.60€
- Tartare de St Jacques au vinaigre de mangue 5.80€
- Terrine de foie gras de canard 13.50€/100g
- Terrine d'écrevisses à l'Armoricaine 3.60€/100g
- Saumon fumé Label 6.90€/100g
- Pâté en croûte canard/poivre vert ou pintade/trompette de la mort 3.80€/100g

Entrées Chaudes

- Cocotte de st jacques au lard fumé, mousseline de courge à l'huile de noisette 6.00€
- Tourte de ris de veau et pétoncles fraîches à la bretonne 5.20€
- La coquille St Jacques 5.50€
- Marmite de homard et rouget, poireaux et butternut rôti 6.50€
- Foie gras de canard poêlé aux pommes, pain d'épices et poivre de cassis 6.50€
- La douzaine d'escargots de Bourgogne 6.20€

Menu Lutin 8€

Mini Pizz Sapin

Aiguillettes de volaille à la crème

Pommes noisettes

Supplément dessert : 2€

Moelleux chocolat et caramel au beurre salé



CARTE 2024

Poissons

- Queue de lotte rôtie au beurre 11.50€
Risotto, crumble de légumes, pâtes farcies
- Dos de cabillaud nacré 10.80€
Risotto, crumble de légumes, pâtes farcies

Viandes

- Parmentier de canard 10.80€
Fondue d'échalotes flambées, écrasé de p.d.t. bien beurré à la truffe
- Ballotine de chapon cuit basse température, jus champignons 10.80€
Pomme Darphin, crumble de légumes, cromesquis
- Pavé de veau rôti au sautoir, sauce foie gras 11.20€
Pomme Darphin, crumble de légumes, cromesquis

Garnitures

- Pommes grenailles rôties à la graisse de canard, persillade 2.20€
- Pommes grenailles rôties à la graisse de canard, persillade et brisures de truffes 3.00€
- Ecrasé de pdt truffé 3.00€
- Pomme Darphin (galette de p.d.t. râpée) 2.50€
- Crumble de légumes 2.50€
- Risotto crémeux (sans fromage) 2.50€

Fromages

- Croustillant de chèvre Ste Maure et pommes caramélisées 3.60€
- Plateau de fromages fermiers (lait cru)
 - * 4 personnes : 13.80€
 - * 6 personnes : 20.40€
 - * 9 personnes : 28.80€

Desserts

- Palet Chocolat 4.00€
Mousse chocolat, génoise cacao, croustillant et miroir chocolat
- Le Framboisier façon Buchette 4.00€
Biscuit amande, mousse vanille, framboise et meringue
- Le café Gourmand 4.00€
Coulant chocolat, moelleux citron, chou craquelin chantilly, mendiant au lait

MENU SENSATON

Amuses bouches

Macaron & Rouleau de printemps

Entrées

Cocotte de st jacques au lard fumé, mousseline de courge à l'huile de noisette

OU

Finger de foie gras de canard, craquant aux fruits secs

OU

Tourte de ris de veau et pétoncles fraîches à la bretonne

OU

Tartare de St Jacques au vinaigre de mangue

Plats

Queue de lotte rôtie au beurre

Risotto, crumble de légumes, pâtes farcies

OU

Dos de cabillaud nacré

Risotto, crumble de légumes, pâtes farcies

OU

Parmentier de canard à la truffe

Fondue d'échalotes flambées, écrasé de p.d.t. bien beurré à la truffe

OU

Ballotine de chapon cuit basse température, jus champignons

Pomme darphin, crumble de légumes, cromesquis

OU

Pavé de veau rôti au sautoir, sauce foie gras

Pomme darphin, crumble de légumes, cromesquis

Desserts

Supplément de 3.80€ au menu (Dessert au choix)

Palet chocolat

Mousse chocolat, génoise cacao, croustillant et miroir chocolat

OU

Le Framboisier façon Buchette

Biscuit amande, mousse vanille, framboises et meringue

OU

Le café gourmand

Coulant chocolat, moelleux citronn, chou craquelin chantilly, mendiant au lait





INFORMATIONS

Pour Noël :

Prise des commandes jusqu'au Vendredi 20/12 inclus, à retirer entre le Lundi 23/12 (à partir de 15h30) et le Mardi 24/12 (de 8h30 à 14h)

Pour le Réveillon du nouvel an :

Prise des commandes jusqu'au Vendredi 27/12 inclus, à retirer entre le Lundi 30/12 (à partir de 15h30h) et le Mardi 31/12 (de 8h30 à 14h)

AUCUNE COMMANDE N'EST PRISE
PAR TELEPHONE,
MERCİ DE VOTRE COMPREHENSION





L'équipe vous

souhaite de

bonnes fêtes