

Carte des fêtes 2018

*Merry
Christmas*

& HAPPY NEW YEAR

LES MENUS

Menu chic :

Opéra aux deux saumons citron gingembre

Suprême de volaille, velouté aux girolles
Pomme Anna

Exotique passion

14.50€

Menu gourmand :

Foie gras de canard sésame noisette, pain d'épice
Chutney de figue au porto

Magret de canard, sauce aux fruits rouges
Légumes et fruits d'hiver

Croustillant pur chocolat noir

21.50€

Menu prestige :

Brochette de St Jacques au beurre de poivron
Mousseline de potimarron au Parmesan

Pièce de veau longuement braisée, sauce fine au foie gras
Gratin de légumes, far noir, mini tomates

Crèmeux citron vert, ananas frais, passion

29.60€



A LA CARTE

LES APÉRITIFS

Pain campagne surprise : 50 bouchées

Saumon fumé beurre de citron - jambon de Parme pesto
concombre coriandre - chèvre noix - foie gras

40.00€

Mini burger : 24 pièces

Foie gras figue - volaille tomate confite - roquefort abricot moelleux
carotte au cumin

38.50€

Coffret cocktail : 60 pièces

Pétale chorizo tomme - Jambon de Parme Parmesan pesto - Verrine
tzatziki saumon fumé perles wasabi - Ananas frais grosse crevette
au poivre d'orange - Oeuf de caille magret fumé pistache - Tartare
de St Jacques crème verte, algues wakamé - Mousseline de volaille
noisettes

73.70€

Coffret tout foie gras : 30 pièces

Tiramisu de foie gras griotte sauvage - Bonbon de foie gras au
chocolat noir - "Nougat" de foie gras

59.00€

Tartelettes océanes : 24 pièces

Mousseline de crevette - Deux saumons perles wazabi - Tapenade
pequillos lotte snackée - Béchamel crustacé St Jacques Salicorne

39.60€

Petits fours salés à réchauffer :

45 pièces : Zazouski aux légumes - Feuilleté aux oignons confits
Canelé sarrasin andouille

42.10€

30 pièces : Croustillant de légumes au pesto - Queue de crevette &
ananas épices tandoori - Saint Jacques en panure de noisette

65.15€

Coffret galettes au blé noir 50 pièces : Emmental - Chorizo - Jambon
blanc - Rosette - Bacon

33.00€



LES ENTRÉES

Assiette terre & mer : foie gras de canard et saumon fumé

Foie gras de canard sésame noisette, pain d'épice, chutney de figue au porto

Foie gras de canard aux pommes caramélisées au Muscat

Pressé de foie gras de canard au magret fumé & pistache, chutney de figue au porto

Verrine tartare de St Jacques à la crème verte, algues wakamé

Opéra aux deux saumons, citron gingembre

7.50€

5.50€

7.20€

7.20€

6.70€

4.90€



LES POISSONS

Mer d'Iroise aux algues : lieu jaune, St Jacques, crevettes, coques, amandine, salicorne

Dos de cabillaud crumble aux noisettes, légumes anciens

Brochette de St Jacques au beurre de poivron, mousseline de potimarron au Parmesan

12.00€

9.20€

12.80€



LES VIANDES

Filet mignon façon carbonnade, écrasé de pomme de terre

6.00€

Suprême de volaille, velouté aux girolles, pomme Anna

7.10€

Magret de canard sauce aux fruits rouges, légumes et fruits d'hiver

13.50€

Suprême de pintadeau farci aux fruits secs au Muscat, mousseline de patate douce & marron

12.80€

Pièce de veau longuement braisée, sauce fine au foie gras, gratin de légumes, far noir, mini tomates

14.30€

Pavé de cerf, sauce grand veneur, purée de céleri, shiitake

10.50€

Porcelet grillé farci au foie gras (20/22kg) 35 à 40 personnes

365.00€

LES DESSERTS

Exotique passion

3.90€

Croustillant pur chocolat noir

4.80€

Boite tiramisu à l'orange et pain d'épices

5.00€

Verrine

 Crémeux citron vert, ananas frais, passion

5.50€

 Salade de fruits exotiques au sirop de citronnelle

5.50€

Petits fours sucrés : 50 pièces

Chocolat croquante - Chocolat pistache - Tartelette mousse framboise - Caramel pomme - Eclair chocolat - Eclair café
Barquette framboise - Tartelette citron

59.40€



La table Bretonne vous remercie de votre fidélité et se réjouit d'être associé à vos repas de fêtes.

Nous vous proposons une sélection de menus et plats gastronomiques élaborés à partir de produits issus du terroir breton.

Des repas facile à réchauffer et à dresser, l'occasion pour vous de passer plus de temps avec vos invités, plutôt qu'en cuisine.

Derniers délais pour passer commande :

Noël : jeudi 20 décembre

Nouvel an : jeudi 27 décembre

5% pour les commandes passées avant le 15.12.18

9, rue de Quimper . 29200 BREST

☎ 02.98.25.54.40 . ✉ contact@latablebretonne.fr

web : latablebretonne.fr

 table
Bretonne