

# Carte des fêtes <sup>2019</sup>

 table  
Bretonne

*Derniers délais pour passer commande :*

*Noël* : vendredi 20 décembre

*Nowel an* : vendredi 27 décembre

5% pour les commandes passées avant le 15.12.19

9, rue de Quimper . 29200 BREST

 02.98.25.54.40 .  [contact@latablebretonne.fr](mailto:contact@latablebretonne.fr)

web : [latablebretonne.fr](http://latablebretonne.fr)

# 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

42.00€

***Mini burger*** : 24 pièces  
Foie gras figue - Volaille tomate confite -  
Roquefort abricot moelleux - Carotte au cumin

40.40€

***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

77.35€

***Coffret tout foie gras*** : 30 pièces  
Tiramisu de foie gras griotte sauvage - Bonbon de foie gras au chocolat noir -  
"Nougat" de foie gras

62.00€

***Tartelettes océanes*** : 24 pièces  
Mousseline de crevette - Deux saumons perles wasabi - Tapenade pequillos lotte  
snackée - Béchamel crustacé St Jacques Salicorne

41.60€

### ***Petits fours salés à réchauffer :***

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

44.20€

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

68.40€

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

34.65€



## 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

7.90€

5.75€

7.55€

7.55€

7.00€

5.15€

## 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

12.60€

9.65€

13.45€

## LES VIANDES

Filet mignon façon carbonnade, écrasé de pomme de terre

Suprême de volaille, velouté aux girolles, pomme Anna

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

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

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

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

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

6.30€

7.45€

14.15€

13.45€

15.00€

11.00€

383.25€




## LES DESSERTS


Exotique passion

Croustillant pur chocolat noir

Boite tiramisu à l'orange et pain d'épices

### *Verrines :*

 Crèmeux citron vert, ananas frais, passion

 Salade de fruits exotiques au sirop de citronnelle

### *Petits fours sucrés :* 50 pièces

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

4.10€

5.05€

5.25€

5.75€

5.75€

57.10€

## LES MENUS

### *Menu chic :*

Opéra aux deux saumons citron  
gingembre

Suprême de volaille, velouté aux girolles  
Pomme Anna

Exotique passion

15.20€

### *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

22.55€

### *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

31.00€