

Carte de fêtes 2015**Service livraison de 5,00 à 15,00 €****Pain nordique surprise** : 60 bouchées 39,00 €

Saumon fumé beurre de citron, jambon de Parme pesto, crème de noix, chorizo, foie gras

Pain campagne surprise : 50 bouchées 44,00 €

Saumon fumé beurre de citron, jambon Parme pesto, crème de noix, foie gras

Coffret de canapés : plateau de 63 pièces 66,50 €**Mini galettes au blé noir** : 50 pièces (à réchauffer au four ou à la poêle) 30,00 €

Emmental, chorizo, jambon blanc, rosette, bacon

Petits fours salés : 25 pièces 25,00 € + 5 pièces offertes

Cannelé au sarrasin – Croque bacon oignon – Chouquette emmental

Bouchée chèvre saumon fumé – Galette au chorizo

Pour vos commandes 02 98 25 54 40**L'équipe de La table Bretonne vous souhaite de bonnes fêtes**

Menu chic : 12,90 € à emporter

Saumon fumé d'Atlantique à la crème de ciboulette, salade wakamé

Moelleux de volaille farci, crème de cèpe
Gratin aux cèpes, roulé de légumes

Croustillant 2 chocolats

Menu gourmand : 18,70 € à emporter

Lingot de foie gras de canard aux graines de sésame & pain d'épices
Chutney de fruits moelleux au porto

Magret de canard sauce vigneronne relevée au poivre du Penja
Gratin aux cèpes, poire poêlée

Croustillant chocolat intense

Menu gourmet : 23,70 € à emporter

Pavé de saumon mariné aux agrumes
Gratin de légumes

Rôti de chapon velouté aux cèpes
Gratin aux cèpes, roulé de légumes

Fromages : tomme artisanale, Camembert

Croustillant chocolat intense

Menu prestige : 29,70 € à emporter

Brochette de St Jacques au beurre de poivron
Légumes d'hiver glacés au beurre breton

Pièce de veau longuement braisé, sauce fine au foie gras
Gratin aux cèpes, roulé de légumes

Fromages : tomme artisanale, Camembert

Croustillant chocolat intense

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Plateau de fruits de mer ½ crabe, bigorneaux, crevettes, langoustines, huître (citron, mayonnaise) | 20,00 € |
| Lingot de foie gras de canard aux graines de sésame & pain d'épices Chutney de fruits moelleux au porto | 5,95 € |
| Saumon fumé d'Atlantique à la crème de ciboulette, salade wakamé | 4,55 € |
| Pavé de saumon mariné aux agrumes Gratin de légumes | 8,00 € |
| Brochette de St Jacques au beurre de poivron Légumes d'hiver glacés au beurre breton | 11,25 € |
| Moelleux de volaille farce crème de cèpes Gratin aux cèpes, roulé de légumes | 8,25 € |
| Magret de canard sauce vigneronne relevée au poivre du Penja Gratin aux cèpes, poire poêlée | 12,55 € |
| Rôti de chapon velouté aux girolles Gratin aux cèpes, roulé de légumes | 11,70 € |
| Pièce de veau longuement braisé, sauce fine au foie gras Gratin aux cèpes, roulé de légumes | 13,55 € |
| Fromages : tomme artisanale, Camembert | 3,85 € |
| Croustillant aux 2 chocolats | 3,50 € |
| Croustillant chocolat intense | 4,90 € |

Pour vos commandes 02 98 25 54 40

L'équipe de La table Bretonne vous souhaite de bonnes fêtes