

**Carte de fêtes 2017**

Prix indiqués en TTC

Service livraison de 6,00 à 17,00 €

**Pain campagne surprise** 50 bouchées : **45,00 €**

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

**Pain nordique surprise** 60 bouchées : **45,00 €**

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

**Mini burger** 24 pièces : **38,50 €**

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

**Coffret cocktail** 60 pièces : **73,70 €**

Pétale chorizo tomme - Jambon de Parme Parmesan pesto

Verrine tzatziki saumon fumé perles wasabi - Ananas frais grosse crevette au poivre d'orange

Œuf de caille magret fumé pistache - Tartare de St Jacques crème verte, algues wakamé

**Petits fours salés à réchauffer****Coffret gourmand** : 30 pièces : **39,00 €**

Samossa sarrasin jambon Parmesan, feuilleté aux oignons, croustillant de légumes au cumin

**Coffret festif** : 30 pièces : **52,00 €**

Filet de caille abricot - Queue de crevette &amp; ananas épicés tandoori - Saint Jacques en panure de noisette

**Coffret galettes au blé noir** 50 pièces : **33,00 €**

Emmental, chorizo, jambon blanc, rosette, bacon

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

**Menu chic : 14,50 €**

Saumon fumé à la crème citron gingembre, algues wakamé

Suprême de poulet jaune farci, velouté aux cèpes  
Gratin aux cèpes, far noir

Exotique passion

---

**Menu gourmand : 21,50 €**

Lingot de foie gras de canard sésame noisette, pain d'épices  
Chutney de figue au porto

Magret de canard, sauce Bordelaise relevée au poivre du Penja  
Feuilleté de pomme de terre, légumes et fruits d'hiver

Croustillant pur chocolat noir

---

**Menu prestige : 29,60 €**

Brochette de St Jacques au lard de Colonatta  
Légumes anciens

Pièce de veau longuement braisé, sauce fine au foie gras  
Feuilleté de pomme de terre, far noir, brochette de tomates

Verrine : crémeux citron vert, ananas frais, passion

---

**Plateau de fruits de mer : 22,00 €**

½ crabe, bigorneaux, crevettes, langoustines, huître (citron, mayonnaise)

## Carte

Lingot de foie gras de canard sésame noisette, pain d'épices Chutney de figue au porto	5,50 €
Pressé de foie gras de canard au magret fumé & pistache Chutney de figue au porto	7,20 €
Tartare de St Jacques à la crème verte	6,70 €
Saumon fumé à la crème citron gingembre, algues wakamé	4,90 €
Dos de cabillaud crumble aux noisettes Légumes anciens	9,20 €
Brochette de St Jacques au lard de Colonatta Légumes anciens	12,80 €
Suprême de poulet jaune farci, velouté aux cèpes Gratin aux cèpes, far noir	7,10 €
Magret de canard, sauce Bordelaise relevée au poivre du Penja Feuilleté de pomme de terre, 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 Feuilleté de pomme de terre, far noir, brochette de tomates	14,30 €
Pavé de cerf, sauce grand veneur Purée de céleri, shiitake	10,50 €
Porcelet grillé farci au foie gras (environ 22 kg) 35 à 40 personnes	365,00 €
Exotique passion	3,90 €
Croustillant pur chocolat noir	4,80 €
Verrine : crémeux citron vert, ananas frais, passion	5,50 €
Verrine : salade de fruits exotiques au sirop de citronnelle	5,80 €

**Commandes 02 98 25 54 40**

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