Menu conviviale à 13.90€

Timbale de saumon poireau

Fondant de poulet
Sauce morille
Galette de pomme de terre,
Tomate provençale,
Timbale de champignons

Feuilletine de chèvre

****

Menu festif 24.50€

Foie gras de canard maison
et sa confiture d'oignons

Cassolette de St Jacques
et joues de sandre
riz pilaf

Cuisse de canard au poivre vert,
Ou
Roti de chapon sauce girolles
Farci marrons foie gras

Pommes de terre au beurre, flan de courgettes, tomate provençale

Brochette 5 fromages
Ou
Croustillant de chèvres sur son lit d'épinard

Menu gourmand à 31.50€

Assiette gourmande
(foie gras, magret fumé, crevettes, saumon fumé)

Filet de st Pierre sauce champagne
Croustillant de légumes

Pavé de cerf sauce poivre vert
Ou
Filet de bœuf sauce périgourdine

Gratin dauphinois, carotte vichy,
Poêlée forestière

Brochette de 5 fromages
Ou
Feuilletine de chèvres sur son lit d'épinard

Pour 4 menus commandés
1 bouteille offerte

Afin de satisfaire au mieux vos commandes, merci de les passer :
Au plus tard le 19 décembre
pour le repas de noël
Et le 26 décembre
pour le repas de la St Sylvestre
Merci.

VOTRE MARCHE PLAUDREN

Chantal et Martial Quintin

Et leur équipe

Vous proposent-leur

MENU DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

Le magasin sera ouvert
les mercredis 24 et 31 décembre de 9h00 à 16h30
Tel : 02-97-45-85-15

Pour votre apéritif

Réductions chaudes	1.00€ pièce
Pain surprise décoré	
10 personnes (charcuterie)	28.90€ pièce
Pain surprise décoré	
10 personnes (panaché)	31.90€ pièce
Toast variés	1.50€ pièce

Nos entrées froides

Foie gras de canard « maison »	140€ le kilo
Saumon fumé « spécialité maison »	60.00€le kg
Assiette gourmande	11.80€la part
(foie-gras, magret et saumon fumé, crevettes)	
Duo de saumon frais et fumé	7.20€ pièce
Darne de saumon	7.20€ pièce
et son éventail de crevettes	
Assiette du terroir	6.70€ pièce
(mousse de canard, magret fumé, jambon sec)	

Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine	3.30€ pièce
Timbale saumon-poireaux	4.50€pièce
Coquille Saint Jacques	4.60€ pièce
Croustade de Saint Jacques	4.70€ pièce
Escargots farcis (la douzaine)	8.60€ la dz
Boudin blanc maison st Jacques, truffé ou nature.	

Nos poissons cuisinés

Pavé saumon frais, sauce oseille	6.00€la part
Dos de cabillaud sauce ciboulette	5.80€la part
Cassolette de St Jacques	6.50€la part
Aux petits légumes	
Cassolette St Jacques-joue sandre	6.70€la part
Brochette de saint jacques	7.60€la part
Sauce curry	
Lotte à l'Armoricaine	7.60€la part
Filet de sandre au coulis d'étrilles	6.50€la part
Filet st pierre sauce champagne	8.50€la part
Filet de doré	5.50€la part
Tous nos poissons sont accompagnés de riz	
Croustillant de légumes	+1.50€ l'unité

Nos viandes et volailles cuisinées

Fondant de chapon sauce morilles	6.30€la part
Coquelet aux morilles	6.20€la part
Pintade forestière	6.10€la part
Mignon de porc sauce à l'ancienne	6.20€la part
Emincé de veau à l'estragon	6.90€la part
Chapon sauce girolles	7.50€la part
Magret de canard	7.20€la part
Sauce au poivre vert	
Civet de biche sauce grand veneur	7.00€la part
Pavé de biche sauce poivre vert	7.00€la part
Cuisse de canard poivre vert	6.70€la part
Filet de bœuf feuilleté(min.6pers.)	10.50€la part
Sauce périgourdine	

Nos accompagnements

Tomate provençale	1.50€la part
Fagot de haricots verts	1.60€la part
Poêlée forestière	2.30€la part
Pommes dauphines (8 par pers)	2.20€la part
Timbale de champignons	2.20€la part
Flan de courgettes	2.20€la part
Pommes de terre au beurre	2.60€la part
Gratin dauphinois	3.00€la part
Galette pomme de terre (x2)	2.20€les 2

Viandes crues

Pintade fermière,
Chapon fermier,
Pintade chaponnée,
Pavé de biche,
Rôti de biche,
Fondue bourguignonne,
Pierrade,
Rôti de bœuf,
Rôti orloff,
Etc…

Huitres

Bourriche uniquement sur commande