

NOS PLATEAUX DE FROMAGES BEILLEVAIRE



POUR 8 PERSONNES : 28.80 €

POUR 12 PERSONNES : 39.80 €

Nous vous informons que la date limite

des commandes pour Noël

sera le jeudi 20 Décembre

Et pour le Nouvel An

Le jeudi 27 Décembre

Après ces dates nous serons susceptibles

de ne pouvoir assurer

votre commande

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION



Le magasin sera ouvert le 24 décembre

de 9h à 13h

fermeture le 25 Décembre

Ouvert le 31 Décembre de 9h à 13h

fermé le 1er janvier

MENU DU TERROIR

19.90 €

*Terrine de saint jacques
Et écrevisses sauce cocktail*

*Tarte fine de boudins blanc
truffés*

*Suprême de poularde de Challans
Sauce foie gras*

Garniture

*Mousseline de butternut truffées
Aux éclats de noisettes*

MENU ENTRE TERRE ET MER

25.90 €

*Roulade de saumon fumé
Mangue avocat sur pain de mie noir*

*Roti de lotte au lard fumé
Sauce au chorizo doux*

*Suprême de chapon farci
Sauce au Champigny*

Garniture

Poêlée de légumes de saison

REVEILLON 2018

MAISON VEZIN

TEL : 02.40.54.10.01

Maison de Qualité

Depuis 1860

Rejoignez nous sur maisonvezin.fr

Et sur facebook

Médaille Européen

du Meilleur Boudin Noir

Et du meilleur boudin blanc

Médaille d'or Européenne De l'Andouillette

Médaille d'Or du Jambon Blanc Maison

Médaille d'argent pour la saucisse au muscadet

Médaille d'or pour le rillaud

Médaille de bronze pour la rilette de porc

Médaille d'or pour le pâté de campagne

Médaille d'or pour le pâté de canard

Médaille d'or pour le pâté de tête

Médaille d'argent pour la paupiette au chèvre

Médaille d'argent pour la paupiette orange Cranberry

Médaille de bronze pour la saucisse au minervois

Et au muscadet

POUR VOTRE APERITIF

canapés chauds

La pièce : 0.90 €

Mini pizza aux anchois, friand boudin noir et pommes, choux forestier, feuilleté d'escargot, mini bouchées à la reine,

Mini feuilletés poireau saint jacques.

Pain surprise de charcuteries

- pour 10 pers _____ 28€

- pour 15 pers _____ 38€

Pain surprise de la mer

- Pour 10 pers _____ 29€

- Pour 15 pers _____ 39€

Coffret de mise en bouche

(6 personnes) _____ 32.80€

12 mini verrines + 6 cuillères garnies :

Perles des mers et saumon fumé

Crème de betterave, crumble, saint jacques

Guacamole, mayo corsé de crustacés, crabe

Chutney mangue ananas vanillé, foie gras

Option végétarien (pomme céleri guacamole)

ASSORTIMENT DE TOASTS : 1€ pièce

jambon sec fromage frais, filet mignon fumé et compotée d'oignon, rillettes d'oie et citron poivré, wrap de saumon fumé et fromage aux herbes, boudin blanc et coing.

Option végétarien (tortilla haricot vert, poivron mariné, fromage frais)



NOTRE CHARCUTERIE FESTIVE

LA PART

Ballottine de chapon truffé et pistachée, les 100g	3.80 €
Ballottine de canard à l'orange, les 100g	3.40 €
Boudin blanc chèvre miel les 100g	2.15 €
Boudin blanc les 100 gr	1.85 €
Boudin blanc truffé à 2 % les 100 gr	3.80 €
Médaille de foie gras de canard les 50 gr	7.00 €
Rillettes d'oie les 100 gr	2.80 €
Pâté en croûte d'oie les 100gr	2.90 €
Tatin de foie gras et pommes caramélisées	5.80 €
Terrine de ris de veau aux giroles les 100g	3.80€

NOS ENTREES CHAUDES

LA PART

Cassolette de cabillaud sauce cébette citron et crustacés	6.50
tulipe de st jacques aux petits légumes anisé	8.90
cassolette d'escargots aux giroles gingembre et légumes d'automne	7.00
Coquille St Jacques à la Nantaise	5.50
Cassolette de moules et langouste au piment d'espelette	7.90
Bouchée à la reine au ris de veau	5.30
Tarte fine pomme orange confite et boudin blanc truffé	6.90
Cassolette végétarienne: œuf parfait, mousseline de céleri pistachée	5.90

NOS ENTREES FROIDES

LA PART

Coquille de queue de langouste	7.50
1/2 Langouste en Bellevue garnie avec macédoine (Prix indicatif pouvant varier selon les cours)	22.00
Terrine aux noix de st jacques et écrevisses sauce cocktail, les 100gr	3.90
Terrine de saumon à l'oseille sauce cocktail les 100g	3.50
Saumon fumé maison au bois de hêtre, les 100 gr	6.10
sauce ciboulette	0.50
Rillettes aux 2 saumons, les 100g	3.70
Roulade de saumon fumé mangue avocat sur pain de mie noir	5.90

Pour toute commande de cassolettes nous appliquerons une consigne de 2 euros pièce récupérable par retour au magasin

NOS POISSONS ET CRUSTACES CHAUDS

LA PART

Choucroute de la mer sauce citron (saumon, st jacques, cabillaud, gambas)	9.80 €
Dos de cabillaud sauce champagne	6.80 €
Filet de sandre en croûte de noisettes sauce aux agrumes bio	8.90 €
Brochette Océane au Beurre Nantais (lotte, saumon, St Jacques, Gambas)	11.80 €
Roti de Lotte au lard fumé sauce au chorizo doux	9.90 €

Tous nos poissons sont accompagnés

d'une poêlée de légumes de saison

NOS VIANDES, VOLAILLES et GIBIERS

Pavé de biche sauce Grand Veneur	8.50 €
Magret de canard aux épices et abricots	8.20 €
Caille sans os farcie	
Aux fruits secs sauce balsamique	8.90 €
Suprême de poularde fermier sauce foie gras	7.90 €
Cuisse de canard confit à l'orange vanillé	6.40€
Suprême de chapon fermier farci en mousseline de pistaches et châtaignes	
Sauce au Champigny	7.90€
Paupiette de veau orange Cranberry	
Sauce aux fruits rouges	
Médaille en 2018	7.90 €

NOS LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de légumes de saison (potimarron, girolles, butternut, vitelottes)	2.80€
Mousseline de butternut truffée aux éclats de noisettes	3.00 €
Gratin dauphinois	2.60 €
Pommes duchesse 4/pers	2.00 €