

R éveil lon 2020



Maison de Qualité
DEPUIS 1860

Rejoignez nous sur maisonvezin.fr

☎ 02 40 54 10 01

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 dimanche 20 Décembre, et pour le Nouvel An le dimanche 27 Décembre. Après ces dates nous serons susceptibles de ne pouvoir assurer votre commande.

Merci de votre compréhension

Le magasin sera ouvert
Le 24 décembre
de 8h à 13h30 et de 15h30 à 18h.
Fermeture le 25 Décembre
Ouvert le 31 Décembre
de 8h à 13h30 et de 15h30 à 18h
Fermé le 1^{er} janvier

Joyeux Noël



Menu du Terroir 19.90 €

Paté en croute
De pintade fermière

Coquille saint jacques à la bretonne

Pavé de biche
À l'armagnac

Garniture
Gratin de potimarron
Au lard fumé

Menu Entrée Terre et Mer 23.90 €

Bowl de saumon gravlax
(chou romanesco, carottes de couleurs,
panais, etc)

Burger de homard
(miel, butternut, amandes)

Cuisse de poularde
Sauce morilles

Garniture
Mousseline de panais truffée
Aux éclats de marrons

R éveil lon 2020



Maison de Qualité
DEPUIS 1860

Rejoignez nous sur maisonvezin.fr

☎ 02 40 54 10 01

Pour votre Apéritif

CANAPÉS CHAUDS

La pièce 0.90 €
Feuilleté d'escargot, mini bouchées à la reine, gougère de Saint-Jacques.

PAIN SURPRISE DE CHARCUTERIES

Pour 10 pers. 28.00 €
Pour 15 pers. 38.00 €

PAIN SURPRISE DE LA MER

Pour 10 pers. 29.00 €
Pour 15 pers. 39.00 €

COFFRET DE MISE EN BOUCHE

Pour 6 pers. 32.80 €

12 mini verrines + 6 cuillères garnies :
Légumes croquants, gingembre, estragon
et saumon fumé.
Crème de betterave, crumble, Saint-Jacques.
Mousseline de pois, menthe, crumble et
parmesan.
Chutney orange sanguine, figue, foie gras
Option végétarien (pomme céleri guacamole).
Wrap végétarien : 1 □ pièce
Guacamole, salade et légumes croquants



Notre Charcuterie Festive (LA PART)

Ballottine de biche aux coing et ris de veau , les 100g 3.80 €
Ballottine de canard à l'orange , les 100g 3.40 €
Boudin blanc chorizo basilic les 100g 1.98 €
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 6.50 €
Rillettes d'oie les 100 gr 2.80 €
Pâté en croûte de pintades les 100gr 2.90 €
Tatin de foie gras et pommes caramélisées 5.90 €
Terrine de veau aux cèpes et ail des ours les 100 gr 2.80 €

Nos Entrées Chaudes (LA PART)

cassolette de sandre aux cèpes et légumes d'antan 7.50 €
Coquille St Jacques à la bretonne 5.50 €
Cocotte de gambas et saumon aux agrumes 7.50 €
Bouchée à la reine au ris de veau 5.30 €

Nos Entrées Froides (LA PART)

Coquille de queue de langouste 7.90 €
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 3.60 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre, les 100 gr 6.90 €
Sauce ciboulette 0.50 €
Rillettes aux 2 saumons , les 100g 3.80 €
Burger de homard (miel butternut, amandes) 6.50 €
Bowl de saumon gravlax et ses légumes de saison 5.90 €

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

Nos Poissons et Crustacés Chauds (LA PART)

Brochette de poisson en nage de whisky
(gambas, filet de sole, calamar) 8.90 €
Dos de cabillaud et sa sauce aux échalotes confites 7.50 €
Filet de sandre en croûte de tomates confites et sa crème d'ail 8.90 €
Enfilade de lotte, saumon, St Jacques au Beurre Nantais 9.90 €
Filet de bar au jus corsé de homard 8.90 €

Tous nos poissons sont accompagnés d'une poêlée de légumes
de saison et riz sauvage, carottes de couleurs, panais, chou-
romanesco, crosnes,

Nos Viandes, Volailles et Gibiers

Pavé de biche à l'armagnac 8.50 €
Caille sans os farcie et sa crème de chanterelles 8.90 €
Cuisse de poularde fermière sauce morilles 8.90 €
Cuisse de canard confit au muscadet 6.40 €
Chapon fermier sans os farci et sa Sauce poulette au foie gras 8.90 €

Nos Légumes d'accompagnement Maison

Gratin de potimarron au lard fumé 2.90 €
Poêlée de légumes de saison et riz sauvage (carottes de cou-
leurs, chou romanesco, panais, crosnes, fèves, etc) 2.90 €
Mousseline de panais truffée aux éclats de marrons 2.90 €
Gratin dauphinois 2.60 €
Pommes dauphines 4/pers 2.20 €

Pour mieux vous servir, préparez ici

Votre Commande :

Nom :
Prénom :
Tél. :
Date & heure :
N° de commande :

BON POUR LA MAISON VEZIN

N° de commande :

BON À CONSERVER PAR LE CLIENT

N° de commande :