

NOS PLATEAUX DE FROMAGES BEILLEVAIRE

POUR 8 à 10 PERSONNES : 28.80 €



10 à 12 PERSONNES : 39.80 €

**NOUS VOUS INFORMONS QUE LA DATE LIMITE
DES COMMANDES POUR NOËL
SERA LE VENDREDI 20 DÉCEMBRE
ET POUR LE NOUVEL AN
LE VENDREDI 27 DÉCEMBRE
APRÈS CES DATES NOUS SERONS SUSCEPTIBLES
DE NE POUVOIR ASSURER
VOTRE COMMANDE
MERCİ DE VOTRE COMPREHENSION**

**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 13h 30
ET DE 15h30 À 18h
FERMÉ LE 1ER JANVIER**



MENU DU TERROIR

19.90 €

Terrine de saumon à l'oseille
sauce cocktail

Coquille saint jacques à la Nantaise

cuisse de poularde de Challans

Sauce poulette

Garniture

Embeurrée de légumes

d'antan

MENU ENTRE TERRE ET MER

23.90 €

Tatin de foie gras et pommes caramélisées

Cassolette de sandre aux cèpes
Et légumes d'antan

Roulade de poularde farcie
en Mousseline de fèves et cranberry
Sauce aux fruits rouges

Garniture

Gnocchis de potimarrons

REVEILLON 2019

MAISON VEZIN
TEL : 02.40.54.10.01

**Maison de Qualité
Depuis 1860
Rejoignez nous sur
maisonvezin.fr**



JOYEUSES

FETES

POUR VOTRE APERITIF

canapés chauds

La pièce : 0.90 €

Mini croq'andouille, feuilleté d'escargot , mini bouchées à la reine, gougère de st jacques

Pain surprise de charcuteries

- pour 10

pers _____ 28€

- pour 15 pers _____ 38€

Pain surprise de la mer

-Pour 10pers _____ 29€

-Pour 15 pers _____ 39€

Coffret de mise en bouche

(6 personnes)

32.80€

12 mini verrines +6 cuillères garnies :

Légumes croquants, gingembre, estragon et saumon fumé

Crème de betterave, crumble, saint jacques

Mousseline de p pois, menthe , crumble et parmesan

Chutney mangue ananas vanillé, foie gras

Option végétarien(pomme céleri guacamole)

Wrap végétarien : 1€ pièce

Guacamole, salade et légumes croquants



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 homard poulet, les 100g 2.85 €

Boudin blanc les 100 gr 1.85 €

Boudin blanc truffé à 2 % les 100 gr 3.80 €

Médailon de foie gras de canard les 50 gr 7.00 €

Rillettes de saumon les 100 gr 2.85 €

Tatin de foie gras et pommes caramélisées 7.50 €

Terrine de ris de veau aux giroles les 100g 5.50

Petite marmite de lotte à l'américaine et petits légumes 9.50

Bouchées à la reine au ris de veau 5.30 LA PART

Coquille de queue de langouste 7.90

1/2 Langouste en Bellevue garnie avec macédoine (Prix indicatif pouvant varier selon les jours) 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

NOS POISSONS ET CRUSTACES CHAUDS

LA PART

Choucroute de la mer sauce citron (saumon, st jacques, cabillaud, gambas) 9.80 €

Dos de cabillaud sauce agrumes bio 7.50 €

Filet de sandre en croute de noisettes sauce curry gingembre 8.90 €

Brochette Océane au Beurre Nantais (lotte, saumon, St Jacques, Gambas) 11.80 €

Filet de bar

Sauce aux thym nos poissons sont accompagnés d'une poêlée de légumes de saison Carottes, navet, celeri, crosnes, etc...

NOS VIANDES, VOLAILLES et d'un légume GIBIERS

Pavé de biche sauce Grand Veneur 8.50 €

tournedos de canard rossigny au jus corsé 8.80 €

Caille sans os farcie Aux fruits secs sauce balsamique 8.90 €

cuisse de poularde fermiere sauce poulet 8.90 €

Cuisse de canard confit à l'orange vanillé 6.40€

poularde fermiere farcie en mousseline de pommes et chaberry Sauce aux fruits rouges 8.50€

2 gnocchis de potimarrons 2.20 €

Poêlée de légumes de saison (carotte, girolles, navet, crosnes, etc) 2.90€

Mousseline de panais truffée aux éclats beurre de noisettes 2.20 €

NOS ENTREES CHAUDES

LA PART

NOS ENTREES FROIDES

LA PART

NOS LEGUMES

D'ACCOMPAGNEMENT maison