



Nos Menus de Fêtes

Menu Convivial

à 20,00 €
par personne *

* 18,00 € à partir de 20 pers.

- **Plateau d'entrées** : médaillon de saumon et crevettes (2) et jambon de Bayonne et galantine de volailles et terrine de gibiers
 - Chapon braisé aux marrons
ou Civet de cerf
 - Gratin, Tomate provençale ou Fagot haricots verts
 - ou Filet de perche du Nil à la bretonne, julienne de légumes et riz
- Plateau de fromages (brie, emmental, chèvre)
 - Salade verte
- Délice breton (caramel, beurre, pomme)
 - ou Marbré chocolat/mandarine
- Pain (1 boule pour 5 pers.), beurre

Menu Tradition

à 24,00 €
par personne *

* 22,00 € à partir de 20 pers.

- **Plateau d'entrées** : saumon fumé maison et crevettes roses (2) et foie gras de canard maison et galantine de volailles et terrine de gibiers
 - Tournedos de biche aux deux poivres
ou Magret de canard aux cèpes
 - Gratin, Tomate provençale ou Fagot haricots verts
 - ou Aumônière de St Jacques
et ses accompagnements
- Plateau de fromages (brie, emmental, chèvre)
 - Salade verte
- Délice breton (caramel, beurre, pomme)
 - ou Marbré chocolat/mandarine
- Pain (1 boule pour 5 pers.), beurre

Nos Menus de Fêtes

Menu Gourmet

LES ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard "maison" et sa purée doignons
- Médaillon de saumon à la parisienne (saumon, langoustines (2), macédoine)
- Trio de la mer (Terrine de St Jacques, crevettes (2), langoustines (2))

LES ENTRÉES CHAUDES

- Turban de sole "tropicale" aux baies roses, fleuron, riz pilaf
- Filet de perche du Nil à la bretonne, fleuron
- Papillote de saumon et St Jacques sauce petits légumes, fleuron

PLATS ET GARNITURES

- Grenadin de veau senteur des bois
- Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes
- Chapon braisé aux marrons
garniture: gratin dauphinois, fagots de haricots verts ou tomate

Menu Festif

LES ENTRÉES FROIDES

- Duo de fêtes (foie gras et saumon fumé)
- Délice du pêcheur
(langoustines (3), crevettes (3), saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décor)
- Assiette de fruits de mer
(3 langoustines, 3 crevettes, 3 huîtres n°4, bigorneaux)(huîtres pas ouvertes)

LES ENTRÉES CHAUDES

- Aumônière de St Jacques et ses accompagnements
- Cassolette de St Jacques sauce champagne, fleuron (consigne 3 €)
- Brochette de St Jacques aux blancs de poireaux, fleuron

PLATS ET GARNITURES

- Tournedos de biche aux trois champignons
- Gigue de chevreuil sauce grand veneur
- Magret de canard poivre vert
garniture: gratin, tomate provençale ou fagots de haricots verts

Le menu
complet

19,50 €

Le menu sans
entrée froide

14,50 €

Le menu
sans entrée chaude

14,00 €

Le menu
sans plat

12,00 €

Le menu
complet

23,50 €

Le menu sans
entrée froide

17,00 €

Le menu
sans entrée chaude

17,50 €

Le menu
sans plat

14,50 €

Spécial Fêtes

Spécial Fêtes

LES ENTRÉES FROIDES

· Duo de fêtes (foie gras de canard et saumon fumé)	7,40€	· Ananas cocktail (1/4) (ananas, céleri, crabe, crevette, noix)	4,60€
· Délice du pêcheur (langoustines, crevettes, saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décors)	7,30€	· Pamplemousse surprise (1/2) (pamplemousse, crevette, pomme, raisins)	4,60€
· Trio de la mer (terrine de St Jacques, crevettes (2), langoustines (2)) et sa purée doignons	6,20€	· Médaillon de saumon à la parisienne (saumon cuit, macédoine de légumes, 3 langoustines)	6,95€
· Médaillon de foie gras (sur plat) (foie gras de canard maison) (40g)	6,20€	· Médaillon de colin printanier (colin, crevettes (3), macédoine)	6,30€
· Saumon fumé maison (sur plat) (40g)	5,60€	· Coquille froide (saumon, crabe, surimi)	3,95€

LES ENTRÉES CHAUDES

· Aumônière de volaille printanière	4,50€	· Poêlon de fruits de mer en croûte (consigne 3€)	6,50€
· Pavé de saumon à l'oseille	6,10€	· Lotte à l'armoricaine	7,95€
· Dos de colin (lieu) à l'écossaise	6,10€	· Brochette de St Jacques au blanc de poireaux	8,20€
· Filet de perche du Nil à la bretonne	6,20€	· Coquille St Jacques	4,95€
· Papillote de saumon et St Jacques sauce petits légumes	6,60€	· Jambon fumé cuit au porto	4,80€
· Turban de sole "tropicale" aux baies roses	6,60€	· Brochette du pêcheur et son coulis de crustacés	6,20€
· Aumônière de St Jacques et ses accompagnements	6,60€	· Cassolette de St Jacques sauce champagne (consigne 3€)	6,50€

NOS PLATS CUISINÉS

· Civet de cerf	6,50€	· Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes	6,40€
· Pavé de biche aux trois champignons	7,90€	· Rôti de bœuf en croûte périgourdin	6,40€
· Gigue de chevreuil sauce grand veneur	7,90€	· Mignon de porc à la douceur d'abeilles	5,80€
· Grenadin de veau senteur des bois	6,50€	· Chapon braisé aux marrons	6,40€
· Tournedos de biche aux deux poivres	7,90€	· Cuisse de pintade farcie aux pêches	6,20€
· Magret de canard aux cèpes	6,50€		

Au rayon boucherie

NOS SPÉCIALITÉS

Pintade farcie aux raisins (s/os)
Pintade farcie aux pruneaux (s/os)
Pintade farcie aux abricots (s/os)
Canette farcie aux pruneaux (s/os)
Canette farcie aux marrons (s/os)
Suprême de canette aux pommes et foie gras
(canette s/os env. 6/8 pers.)
Rôti de veau Orloff

Rôti de veau savoyard
Rôti de veau farci aux pruneaux
Rôti de veau périgourdin
Rôti de veau du verger
Carré d'agneau
Couronne d'agneau
Délice d'agneau (filet d'agneau s/os)
avec mousse de foie de canard et épinards

Gigot, épaule d'agneau
Rôti de bœuf, Côte de bœuf
Viande à fondue et pierrade
Rôti de bœuf au roquefort
Pintade, poulet fermier (label)
Canette, Caille, Pigeon
Plateau pour pierrade
Plateau pour raclette

Épigramme d'agneau
Côte de bœuf

NOS GRILLADES

Grilladine
Chipos

Merguez
etc...

POUR LES FÊTES

Chapon fermier
Poularde fermière

Dinde fermière
Cerf

Sanglier
Autruche

Faisans, Caille, Pigeon
Farce fine pour volaille

22, place Dr Queinnec - **56140 MALESTROIT**

Tél. 02 97 75 20 17 - Fax 02 97 75 29 58

E-mail : j.f.guihard@wanadoo.fr

4, rue de la Gare
56800 PLOËRMEL

Tél. 02 97 93 69 75 - Fax 02 97 75 29 58

HALLES DE REDON

(matin) Lundi-Vendredi-Samedi

Tél. 02 97 75 20 17

site : www.maisonguihard.fr

