

# Spécial Fêtes Spécial Fêtes



## Nos Menus de Fêtes

### Menu Convivial

à 20,00 €  
par personne \*

\* 18,00 € à partir de 20 pers.

- Plateau apéritif (2 verrines, 2 toasts, 1 tartine et 2 réductions chaudes)
- **Assiette d'entrées** : médaillon de saumon et crevettes (2)  
et galantine de volailles et terrine de gibiers
- Chapon braisé aux marrons
- ou** Désossé de caille, tomate confite et pleurote  
Gratin, Tomate provençale ou Fagot haricots verts
- ou** Duo de l'océan à l'oseille,  
julienne de légumes et riz
- Plateau de fromages (brie, emmental, chèvre)
- Salade verte + beurre
- Dessert, voir carte (avec supplément)

### Menu Tradition

à 24,00 €  
par personne \*

\* 22,00 € à partir de 20 pers.

- Plateau apéritif (2 verrines, 2 toasts, 1 tartine et 2 réductions chaudes)
- **Assiette d'entrées** : saumon fumé maison et crevettes roses (2)  
et foie gras de canard maison et galantine de volailles
- Tournedos de biche aux deux poivres
- ou** Magret de canard aux cèpes  
Gratin, Tomate provençale ou Fagot haricots verts
- ou** Ballottine de saumon et St Jacques, sauce petits légumes  
et ses accompagnements
- Plateau de fromages (brie, emmental, chèvre)
- Salade verte + beurre
- Dessert, voir carte (avec supplément)

## Nos Menus de Fêtes

### Menu Gourmet

#### LES ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard "maison" et sa purée d'oignons
- 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
- Ballottine 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

Le menu  
complet

20,00 €

Le menu sans entrée froi-  
de

15,00 €

Le menu  
sans entrée chaude

15,00 €

### 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

- Filet de bar à la fleur de sel 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

24,00 €

Le menu sans entrée froi-  
de

18,00 €

Le menu  
sans entrée chaude

18,00 €

# Spécial Fêtes Spécial Fêtes

· Plateau apéritif (2 verrines, 2 toasts, 1 tartine et 2 réductions chaudes)

5,40€ par personne

## LES ENTRÉES FROIDES

|   | La part |
|---|---------|
| · Duo de fêtes (foie gras de canard et saumon fumé)   | 7,50€   |
| · Délice du pêcheur<br>(langoustines, crevettes, saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décors)  | 7,40€   |
| · Trio de la mer (terrine de St Jacques, crevettes (2), langoustines (2))<br>et sa purée doignons | 6,30€   |
| · Médaille de foie gras (sur plat)<br>(foie gras de canard maison) (40g)                          | 6,30€   |
| · Saumon fumé maison (sur plat) (40g)   | 5,70€   |

|   | La part |
|---|---------|
| · Ananas cocktail (1/4) (ananas, céleri, crabe, crevette, noix)                             | 4,70€   |
| · Pamplemousse surprise (1/2) (pamplemousse, crevette, pomme, raisins)                      | 4,70€   |
| · Médaille de saumon à la parisienne<br>(saumon cuit, macédoine de légumes, 3 langoustines) | 7,05€   |
| · Médaille de colin printanier<br>(colin, crevettes (3), macédoine)                         | 6,40€   |
| · Coquille froide (saumon, crabe, surimi)   | 3,80€   |

## LES ENTRÉES CHAUDES

|   |       |
|---|-------|
| · Pavé de saumon à l'oseille                              | 6,30€ |
| · Dos de colin (lieu) à l'écoisaise                       | 6,30€ |
| · Filet de perche du Nil à la bretonne                    | 6,30€ |
| · Ballottine de saumon et St Jacques sauce petits légumes | 6,70€ |
| · Turban de sole "tropicale" aux baies roses              | 6,70€ |
| · Poêlon de fruits de mer en croûte (consigne 3€)         | 6,70€ |
| · Lotte à l'armoricaine                                   | 8,30€ |

|  |       |
|--|-------|
| · Brochette de St Jacques au blanc de poireaux           | 8,30€ |
| · Coquille St Jacques                                    | 4,90€ |
| · Jambon fumé cuit au porto                              | 4,90€ |
| · Brochette du pêcheur et son coulis de crustacés        | 6,70€ |
| · Cassolette de St Jacques sauce champagne (consigne 3€) | 6,70€ |
| · Filet de bar à la fleur de sel et ses accompagnements  | 8,30€ |

## NOS PLATS CUISINÉS

|   |       |
|---|-------|
| · Civet de cerf                         | 6,70€ |
| · Pavé de biche aux trois champignons   | 8,20€ |
| · Gigue de chevreuil sauce grand veneur | 8,20€ |
| · Grenadin de veau senteur des bois     | 6,60€ |
| · Tournedos de biche aux deux poivres   | 8,20€ |
| · Magret de canard aux cèpes            | 6,60€ |

|   |       |
|---|-------|
| · Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes | 6,60€ |
| · Rôti de bœuf en croûte périgourdin                  | 6,60€ |
| · Mignon de porc à la douceur d'abeilles              | 5,70€ |
| · Chapon braisé aux marrons                           | 6,60€ |
| · Cuisse de pintade farcie aux pêches                 | 6,60€ |

## 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

### NOS GRILLADES

Épigramme d'agneau  
Côte de bœuf

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](mailto: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](http://www.maisonguihard.fr)