

# Les Menus

## Clarinettes 15,80 €

10 MENUS ET PLUS 14,80 € / PERS

### PLATEAU COCKTAIL

2 canapés + 1 tartine + 1 verrine + 1 brochette légumes-fromage  
+ ½ St-Jacques marinée + ½ gambas marinée

### PLAT AU CHOIX

Cuisse de Poulet façon périgourdine - gratin, fagot de haricot vert .....  
Pavé de saumon à l'oseille - riz et petits légumes .....

## Saxo 18,60 €

10 MENUS ET PLUS 17,80 € / PERS

### ENTRÉE AU CHOIX

Médaille de saumon à la Parisienne - saumon cuit, 2 langoustines, macédoine  
Médaille de foie gras sur plat - pain d'épices et purée d'oignons .....  
Filet de cabillaud et son jus safrané .....

### PLAT AU CHOIX

Chapon braisé aux marrons - gratin dauphinois et fagot d'haricots verts .....  
Civet de cerf - gratin dauphinois et tomate provençale .....  
Gigotelette de canette à l'orange - gratin dauphinois et fagot d'haricots verts ..

## Piano 20,90 €

10 MENUS ET PLUS 19,90 € / PERS

### ENTRÉE AU CHOIX

Assiette périgourdine - Foie gras, magret fumé, pommes de terre tièdes, lardons  
Assiette du pêcheur .....  
2 langoustines, 2 crevettes, saumon fumé, terrine de poisson, crème ciboulette  
Cassolette de Saint-Jacques - sauce champagne, cocotte de légumes .....

### PLAT AU CHOIX

Tournedos de biche aux deux poivres, gratin dauphinois et salsifis braisés .....  
Caille sans os farcie, pleurotte et tomates confite .....  
Filet de chapon .....  
sauce champagne au jus de morilles, gratin dauphinois et poêlée forestière

## Violoncelle 29,90 €

10 MENUS ET PLUS 28,90 € / PERS

### ENTRÉE AU CHOIX

Assiette belle époque - Foie gras, saumon fumé et pointe d'asperge .....  
Assiette gourmande .....  
Foie gras et purée d'oignons, pain d'épices, marinade de Saint-Jacques et gambas  
Demi-Langouste ..... + 10 € / pers

### POISSON AU CHOIX

Brochette de St-Jacques - 4 noix aux blancs de poireaux, julienne de légumes et riz pilaf  
Dos de bar à la fleur de sel, riz pilaf et poêlée forestière .....  
Papillote de saumon et St-Jacques - petits légumes .....

### VIANDE AU CHOIX

Tournedos de biche aux deux poivres, gratin dauphinois et salsifis braisés .....  
Filet de chapon sauce champagne .....  
au jus de morilles, gratin dauphinois et poêlée forestière  
Magret de canard aux cèpes, gratin dauphinois et tombée de légumes .....

les  
guillardises  
02 97 75 27 42

### [ ÉPICERIE FINE ]

Biscuit, chocolat, thé, café ...

### [ CAVE 80 RÉFÉRENCES ]

Grand choix de whiskies, rhums, armagnacs, cognacs  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

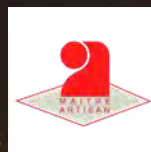
### [ COFFRETS CADEAUX ]



22 Place Dr Queinnec  
56140 MALESTROIT  
Tél. 02 97 75 20 17  
Fax 02 97 75 29 58  
j.f.guihard@wanadoo.fr  
www.maisonguihard.fr  
f maisonguihard

### HORAIRES

Mardi - Samedi : 8h-13h et 15h-19h  
Dimanche : 8h30 - 12h30



ARTISAN & BOUCHER  
UN SAVOIR-FAIRE  
en héritage  
CFBCT

POUR RETIRER VOS COMMANDES  
QUAND VOUS VOULEZ  
PENSEZ

la  
G  
Box

Click and collect 24/24

### LA CARTE

# Spéciale Fêtes

BOUCHERIE  
CHARCUTERIE  
Maison Guihard  
TRAITEUR

MAÎTRE ARTISAN  
BOUCHER . CHARCUTIER . TRAITEUR



22 Place Dr Queinnec - 56140 MALESTROIT . 02 97 75 20 17  
Mardi - Samedi : 8h-13h et 15h-19h - Dimanche : 8h30 - 12h30

MAISON GUIHARD AUX HALLES DE REDON  
les lundis, vendredis et samedis matins.

Création : Aurélie Lopez - Maestroit - 06 95 29 24 20 - Crédit photos : fotolia, unsplash . Ne pas jeter sur la voie publique . Pour votre santé, évitez de fumer entre les repas . L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## LA CARTE Spéciale Fêtes

### Apéros à la pièce

Canapés variés . . . . .	0,95 €	Brochette Saumon & légumes	0,95 €
Tartine pâté ou rillettes . . . . .	0,95 €	Brochette Jambon & légumes	0,95 €
Tartine mousse de saumon . . . . .	0,95 €	Pain surprise Charcuterie	32,00 €
Tartine mousse de canard . . . . .	0,95 €	Pain surprise Poisson . . . . .	33,00 €
Réductions chaudes . . . . .	0,95 €	Pain surprise Mix . . . . .	33,00 €
Verrines garnies . . . . .	1,30 €		

### PLATEAU APÉRO 6,80 € 6 pièces / pers.

2 canapés + 1 tartine + 1 verrine  
+ 2 réductions à chauffer

### PLATEAU COCKTAIL 7,80 € 6 pièces / pers.

2 canapés + 1 tartine + 1 verrine  
+ 1 brochette légumes-fromage  
+ ½ St-Jacques marinée  
+ ½ gambas marinée

## Entrées Froides la part

PRÉSENTATION POSSIBLE SUR VOS PLATS OU VOS ASSIETTES

Médaille de foie gras sur plat pain d'épices et purée d'oignons . . . . .	7,90 €
Saumon fumé maison sur plat crème ciboulette & aneth . . . . .	7,20 €
Coquille de saumon, de colin, de crabe . . . . .	4,90 €
Médaille de saumon printanier . . . . .	5,90 €
Demi-langouste Bellevue . . . . .	Selon les cours
Médaille de colin à la parisienne macédoine et 2 langoustines . . . . .	7,90 €
Assiette festive Saumon fumé, crevettes, terrine de poisson maison	7,90 €
Assiette belle époque Foie gras, saumon fumé et pointe d'asperge	10,20 €
Assiette du pêcheur Langoustines, crevettes, saumon fumé, terrine de poisson maison, crème ciboulette . . . . .	9,20 €
Assiette gourmande Foie gras et purée d'oignons, pain d'épices, marinade de Saint-Jacques et gambas . . . . .	10,20 €
Délice périgourdin . . . . .	8,90 €
Foie gras de canard, magret fumé, pommes de terre et lardons à tiédir	
Terrine de St-Jacques et 3 langoustines . . . . .	9,20 €

## Entrées Chaudes la part

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ PILAF ET D'UN FLEURON

Bouchée à la reine . . . . .	4,80 €
Jambon fumé au porto . . . . .	5,90 €
Langue de bœuf sauce madère . . . . .	5,90 €
Dos de colin (lieu) sauce crustacés . . . . .	7,30 €
Pavé de saumon à l'oseille . . . . .	7,30 €
Turban de sole aux baies roses . . . . .	8,30 €
Ballottine de saumon et Saint-Jacques sauce petits légumes . . . . .	8,30 €
Dos de bar à la fleur de sel . . . . .	10,10 €
Coquille de poisson . . . . .	5,70 €
Coquille Saint-Jacques . . . . .	6,00 €
Cassolette de Saint-Jacques . . . . .	8,30 €
Cocotte de ris de veau aux morilles, jus au porto . . . . .	7,70 €
Poêlon de Saint-Jacques et crevettes au curry . . . . .	7,70 €
Brochette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux . . . . .	10,20 €
Filet de cabillaud et son jus safrané . . . . .	8,30 €
Filet de lotte à l'Américaine . . . . .	10,20 €
Escargots farcis . . . . .	la douzaine 9,80 €
Homard thermidor . . . . .	Selon les cours

## Viandes Cuisinées la part

Tournedos de biche aux deux poivres . . . . .	10,20 €
Gigue de chevreuil sauce grand veneur . . . . .	10,20 €
Civet de cerf . . . . .	7,50 €
Filet de chapon sauce champagne au jus de morilles . . . . .	10,20 €
Magret de canard aux cèpes . . . . .	8,50 €
Magret de canard au poivre vert . . . . .	8,50 €
Gigolette de canette à l'orange . . . . .	8,10 €
Cuisse de canette légèrement farcie et sans os	
Chapon braisé aux marrons . . . . .	7,50 €
Suprême de pintade sauce forestière . . . . .	8,50 €
Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes . . . . .	8,50 €
Filet mignon de porc douceur d'abeilles . . . . .	6,90 €
Noisette de veau sauce forestière . . . . .	8,10 €
Cuisse de pintade sauce aux pêches semi-désossée . . . . .	8,10 €
Cuisse de pintade façon alsacienne au riesling . . . . .	8,10 €

## Les Garnitures

2.20€ LA GARNITURE - 3.60€ LES DEUX

Fagot d'haricots verts	Poêlée forestière
Fagot d'asperges	Gratin dauphinois
Salsifis braisés	Gratin de courgettes
Tomate provençale	Tombée de légumes
Riz pilaf	Tomate forestière

RAYON

## Boucherie

BŒUF POUR FONDUE . 1 kg = 100 gr offert . 2 kg = 200 gr offert

## Volailles & Gibiers

Suprême de chapon	Cuisse de pintade
Demi chapon	Cuisse de canette
Chapon fermier	Biche
Poularde fermière	Sanglier
Chapon de pintade	Faisan
Dinde fermière	Caille
Poulet fermier	Magret de canard
Pintade fermière	Farce fine pour volaille
Suprême de pintade	

## Spécialités Bouchères

Filet de chapon farci aux pleurotes	Cuisse de pintade façon alsacienne
Suprême de chapon périgourdin	Rôti d'Aloyau au filet de bœuf et beurre d'ail
Pintade farcie raisins, pommes, pruneaux, abricots	Délice d'agneau carré d'agneau s/os, foie gras et épinards
Canette farcie raisins, pommes, pruneaux, abricots	Carré d'agneau
Cuisse de canette à l'orange	Couronne d'agneau
Suprême de canette aux pommes et foie gras	Gigot et épaule d'agneau
Canette farcie au boudin blanc	Rôti de porc savoyard
Caille farcie (s/os) aux raisins	Rôti de porc farci aux marrons et aux champignons
Caille farcie (s/os), tomates confites et pleurotes	Rôti de porc farci aux abricots et aux pruneaux
Rôti de veau façon orloff	Rôti de porc farci
Rôti de veau du verger	Côte de bœuf
Rôti de veau farci aux fruits	Tournedos
Rôti de veau périgourdin foie gras et magret fumé	Pierrade
	Fondue

RAYON

## Traiteur & Charcuterie

Saumon fumé maison	Pâté en croûte au saumon
Boudin blanc nature	Pâté en croûte volaille
Boudin blanc truffé	Foie gras de canard maison
Galantine	