

Les Menus

Clarinette 17,40 €

10 MENUS ET PLUS 15,80 € / 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
Civet de cerf - gratin dauphinois et tomate forestière

Saxo 20,50 €

10 MENUS ET PLUS 18,60 € / PERS

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine de St-Jacques et ses demoiselles - 3 crevettes
Médailon de foie gras* sur plat - pain d'épices et purée d'oignons
Filet de cabillaud et son jus safrané - riz pilaf.

PLAT AU CHOIX

Chapon braisé aux marrons - gratin dauphinois et fagot d'haricots verts
Caille aux raisins - sans os - gratin dauphinois et tomate forestière.
Gigotelette de canette à l'orange - gratin dauphinois et fagot d'haricots verts ..

Piano 23,00 €

10 MENUS ET PLUS 20,90 € / PERS

ENTRÉE AU CHOIX

Assiette périgourdine* - Foie gras, magret fumé, gésiers chauds.
Assiette du pêcheur
Terrine de Saint-Jacques, saumon fumé, 2 crevettes, crème ciboulette
Marmite de fruit de mer aux écrevisses

PLAT AU CHOIX

Tournedos de biche aux deux poivres, gratin dauphinois et salsifis braisés
Roti de boeuf Wellington en croute - endives et tomates forestières
Filet de chapon
sauce champagne au jus de morilles, gratin dauphinois et poêlée forestière

Violoncelle 32,90 €

10 MENUS ET PLUS 29,90 € / 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 + 12 € / pers

POISSON AU CHOIX

Cassolette de St-Jacques - sauce Champagne et ses petits légumes
Dos de bar à la fleur de sel, riz pilaf et poêlée forestière
Ballotine de saumon et St-Jacques - petits légumes et riz pilaf.

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



[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
j.f.guihard@wanadoo.fr
www.maisonguihard.fr
f maisonguihard

HORAIRES

Mardi - Samedi : 8h30-13h et 15h-19h
Dimanche : 9h - 12h30



LA CARTE

Spéciale Fêtes



MAÎTRE ARTISAN
BOUCHER . CHARCUTIER . TRAITEUR



22 Place Dr Queinnec - 56140 MALESTROIT . 02 97 75 20 17
Mardi - Samedi : 8h30-13h et 15h-19h - Dimanche : 9h - 12h30

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

POUR RETIRER VOS COMMANDES
QUAND VOUS VOULEZ
PENSEZ



LA CARTE

Spéciale Fêtes

Apéros à la pièce

Canapés variés 1,05 €	Brochette Saumon & légumes 1,20 €
Tartine <i>pâté ou rillettes</i> 1,20 €	Brochette Jambon & légumes 1,20 €
Tartine <i>mousse de saumon</i> 1,20 €	Pain surprise Charcuterie 35,20 €
Tartine <i>mousse de canard</i> 1,05 €	Pain surprise Poisson 36,30 €
Réductions chaudes 1,20 €	Pain surprise Mix 36,30 €
Verrines garnies 1,80 €	

Entrées Froides la part

PRÉSENTATION POSSIBLE SUR VOS PLATS OU VOS ASSIETTES

Médailon de foie gras* sur plat <i>pain d'épices et purée d'oignons</i> . 9,70 €
Saumon fumé maison sur plat <i>crème ciboulette & aneth</i> 8,90 €
Coquille de saumon, de colin, de crabe 5,40 €
Médailon de saumon printanier 6,50 €
Demi-langouste Bellevue Selon les cours
Médailon de colin à la parisienne <i>macédoine et 2 langoustines</i> . 8,70 €
Assiette belle époque <i>Foie gras*, saumon fumé et pointe d'asperge</i> 11,20 €
Assiette du pêcheur <i>Terrine de St-Jacques maison, saumon fumé, 2 crevettes, crème ciboulette</i> 10,10 €
Assiette gourmande <i>Foie gras et purée d'oignons, pain d'épices, marinade de Saint-Jacques et gambas</i> 11,20 €
Assiette périgourdine 10,10 €
<i>Foie gras de canard*, magret fumé*, gésiers chauds</i>
Terrine de St-Jacques et 3 crevettes 10,10 €

Entrées Chaudes la part

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

Bouchée à la reine 5,30 €
Jambon fumé au porto 6,50 €
Langue de bœuf sauce madère 6,50 €
Dos de colin (lieu) sauce crustacés 8,00 €
Pavé de saumon à l'oseille 8,00 €
Turban de sole aux baies roses 9,15 €
Ballottine de saumon et Saint-Jacques <i>sauce petits légumes</i> 9,15 €
Dos de bar à la fleur de sel 11,10 €
Coquille Saint-Jacques 6,60 €
Cassolette de Saint-Jacques <i>et ses petits légumes</i> 10,10 €
Marmite de fruit de mer et écrevisses 9,15 €
Poêlon de Saint-Jacques et crevettes au curry 8,50 €
Filet de cabillaud et son jus safrané 9,15 €
Filet de lotte à l'Américaine 11,20 €
Escargots farcis la douzaine 10,80 €
Homard thermidor Selon les cours

Viandes Cuisinées la part

PRÉSENTATION POSSIBLE SUR VOS PLATS OU VOS ASSIETTES

Tournedos de biche <i>aux deux poivres</i> 11,20 €
Gigue de chevreuil <i>sauce grand veneur</i> 11,20 €
Civet de cerf 8,30 €
Roti de bœuf Wellington en croute 11,20 €
Filet de chapon <i>sauce champagne au jus de morilles</i> 11,20 €
Filet de canette à l'orange 9,40 €
Magret de canard* au poivre vert ou aux cèpes 11,20 €
Gigolette de canette à l'orange 8,90 €
<i>Cuisse de canette légèrement farcie et sans os</i>
Chapon braisé aux marrons 8,30 €
Suprême de pintade sauce forestière 9,40 €
Désossé de caille <i>farcie aux raisins</i> 9,40 €
Filet mignon de porc douceur d'abeilles 7,60 €
Noisette de veau sauce forestière 8,90 €
Cuisse de pintade sauce aux pêches <i>semi-désossée</i> 8,90 €
Cuisse de pintade façon alsacienne au riesling 8,90 €

PLATEAU APÉRO 7,50 €

6 pièces / pers.

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

PLATEAU COCKTAIL 8,80 €

6 pièces / pers.

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

Les Garnitures

2.40€ LA GARNITURE

4.00€ LES DEUX

Fagot d'haricots verts
Fagot d'asperges
Salsifis braisés
Tomate provençale
Riz pilaf
Poêlée forestière

Gratin dauphinois
Gratin de courgettes
Tombée de légumes
Tomate forestière
Endives braisées

* Magret de canard et fois gras
disponible selon arrivage

Marmite et casolette
consignées 12 € l'unité

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