



Menu DE NOËL

LA VRAIE CROIX

PLATS CUISINÉS

Date limite des commandes

Pour Noël : 17 décembre

Pour le réveillon : 24 décembre

LES APÉRITIFS

Verrine filet de poulet rôti, châtaignes & brisures de cèpes	1.95€/pc
Verrine fromage de chèvre, carottes, butternut & noisettes	1.95€/pc
Verrine châtaignes, carottes & panais	1.95€/pc
Verrine de saumon, fromage & concombre	1.95€/pc
Verrine foie gras, pommes cuites & oignons confits	2.60€/pc
Biscuit croustillant aux escargots	1.10€/pc
Mini coquilles St-Jacques	2.10€/pc

LES ENTRÉES FROIDES

Bûche de crabe et homard	29€/kg
Pâté en croûte au canard et aux pistaches	19.50€/kg
Rouleau de mousse de canard au porto qualité supérieure	23€/kg
Saumon fumé d'Écosse label rouge	69€/pc
Foie gras de canard mi-cuit entier, IGP sud-ouest	89€/pc
Huitres Philippe Le Gal - Surzur	7.80€/dz

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St-Jacques à la bretonne	6.80€/pc
Cassiolette de St-Jacques aux petits légumes	5.90€/pc
Cassiolette de saumon et écrevisses, crème citron confit	5.90€/pc
Cassiolette de volaille au foie gras & morilles	5.90€/pc
Bouchée aux fruits de mer	3.90€/pc
Bouchée à la reine ris de veau	3.95€/pc
Feuilleté de ris de veau, foie gras de canard & champignons	4.80€/pc
Bouchée de poulet & aux morilles	4.95€/pc
Mini tourte aux champignons 120g	3.80€/pc
Boudins blancs à l'ancienne	15.50/kg



VIANDES & POISSONS CUISINES

Chapon sauce au foie gras de canard et aux morilles 200g	7.20€/part
Suprême de pintade avec os, sauce riesling & cèpes 220g	6.30€/part
Sauté de porcelet à la bière de Noël & sirop d'érable 200g	6.40€/part
Civet de cerf sauce grand veneur 250g	7.80€/part
Noix de St-Jacques aux petits légumes & gambas 200g	6.70€/part

ACCOMPAGNEMENTS

Ravioles forestières sauce à la crème et aux cèpes	21.50€/kg
Gratin dauphinois	15.50€/kg
Châtaignes et ses champignons à la crème	29€/kg
Galette de pomme de terre & courgettes 120g	2.60€/pc
Gratin de pommes de terre au foie gras & morilles 120g	3.95€/pc
Timbale de risotto aux champignons 120g	3.50€/pc

FROMAGES LOCAUX

Ferme de Bodreguin - Questembert

Ferme de Kerbizien - Noyal Muzillac

Ferme de Suscino - Sarzeau

PRODUITS MAÎTRE ARTISAN





BÛCHES GLACÉES BIO LE VERGER PERDU - ELVEN

6 parts - 26.50€

LE CHOUCHOU

Crème glacée vanille de Madagascar, coulis caramel avec cacahuètes équitables, glace végan cacahuète, enrobage chocolat

SICILE EN FÊTE

Crème glacée vanille de Madagascar, coulis de cassis, sorbet citron de Sicile, enrobage cassis avec coco râpé

LA TROPICALE

Sorbet mangue intense, sorbet coco de Sri Lanka, sorbet fruit de la passion, enrobage mangue et coco râpé

LE SARRASIN GOURMAND

Crème glacée sarrasin breton torréfié, croquant de sarrasin torréfié, coulis de caramel intense, sorbet et enrobage chocolat

LA FRAMBOISETTE

Sorbet framboise 65%, sorbet chocolat, crème glacée noisette, brisures de noisette

CONTACT

ÉPICERIE DE LA PLACE

2 PLACE DE L'ÉGLISE

56250 LA VRAIE CROIX

02.97.48.74.27 ou 06.22.66.87.30

contact@epicieriedelaplace.com

