

# Le Bistrot Gourmand 2019-2020

## Nos Menus

### Bistrot Gourmand

**Pour vos REPAS de FIN D'ANNÉE**  
commandez vos plats chez votre **TRAITEUR LOCAL !**

Traiteur

1 rue de la Prèverie  
44460 **FEGREAC**  
www.lebistrot-gourmand.fr

**02 40 91 27 34**

Menu

#### Tradition à 22,50 €

- ❖ 2 canapés et 2 wrapps
- ❖ Cassolette de Saint Jacques à la Bretonne
- ❖ Suprême de Chapon farci aux morilles et Armagnac (deux garnitures) ou
- ❖ Ballotine de Truite farcie aux St Jacques sauce langoustines (deux garnitures)
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Mousse poire et caramel au beurre salé sur croustillant praliné



#### Gourmet à 32,50 €

#### Festif à 28 €

- ❖ 2 canapés et 2 wrapps
- ❖ Pavé de Sandre rôti en croûte de sésame sauce St Jacques (une garniture)
- ❖ Tournedos de canard sauce foie gras (deux garnitures)
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Framboisier

- ❖ 2 canapés et 2 wrapps
- ❖ Foie gras et son chutney aux pruneaux
- ❖ Filet de Bar sauce Bretonne (une garniture)
- ❖ Pavé de cerf sauce grand veneur (deux garnitures)
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Assiette gourmande : Délice passion - Macaron Mousse caramel en dôme de chocolat



#### Les Entrées Froides



- ❖ Plateau apéritif (2 canapés variés, 2 wrapps et 2 réductions chaudes : quiche au foie gras, croissant saumon fumé) 5,50 €/pers
- ❖ Saumon fumé maison et sa crème ciboulette 6,10 €/pers
- ❖ Foie gras de canard maison, chutney aux pruneaux, pain d'épices maison 6,90 €/pers
- ❖ Assiette Océane (Saumon fumé maison et tartare de saumon et St Jacques, terrine de St Jacques, crème ciboulette, sauce calypso) 7,50 €/pers
- ❖ Assiette Périgourdine (Foie gras maison, magrets fumés maison, chutney aux pruneaux) 7,50 €/pers
- ❖ Galantine de faisán à l'Armagnac 13,50 € le kg

#### Les Poissons



- ❖ Dos de cabillaud en écailles de chorizo sauce dieppoise 8,20 €/pers
- ❖ Pavé de Sandre rôti en croûte de sésame, sauce St Jacques 7,80 €/pers
- ❖ Brochette de Lotte et St Jacques et Gambas sauce basilic, citron vert 8,50 €/pers
- ❖ Ballotine de Truite farcie aux St Jacques sauce langoustine 7,50 €/pers
- ❖ Filet de dorade royale sauce Noily 7,80 €/pers
- ❖ Filet de Bar sauce bretonne (Réduction de cidre et moules) 8,00 €/pers
- ❖ Pavé de Merlu sauce fruits de mer 7,50 €/pers

Tous les poissons sont servis avec une garniture au choix :

- ❖ Effilochée de légumes d'hiver
- ❖ Mousseline aux 3 légumes (carottes, brocolis, courgettes)
- ❖ Tagliatelles à l'encre de seiche
- ❖ Riz sauvage
- ❖ Purée de butternut

#### Les Entrées Chaudes



- ❖ Cassolette de Saint Jacques à la bretonne 5,90 €/pers
- ❖ Cuisses de grenouilles au beurre persillé 6,50 €/pers
- ❖ Marmite du pêcheur (consigne de 3€ pour la marmite) (Dorade, St Jacques, sauce St Jacques à la fondue de poireaux, champignons) 6,20 €/pers
- ❖ Croustade de lotte sur lit de petits légumes, sauce homardine 5,90 €/pers

#### Les Viandes



- ❖ Suprême de Chapon farci aux morilles et Armagnac 7,90 €/pers
- ❖ Pavé de Cerf sauce grand veneur 8,70 €/pers
- ❖ Tournedos de Canard sauce au foie gras 8,90 €/pers
- ❖ Pavé de Veau crème de morilles 11,80 €/pers
- ❖ Joue de porc confite, jus d'agneau et thym 7,20 €/pers
- ❖ Désossé de Caille farcie aux griottes 7,90 €/pers
- ❖ Rôti de chevreuil (saisi, à cuire) sauce grand veneur (Minimum 5 personnes) 8,70 €/pers

Toutes les viandes sont accompagnées de deux garnitures au choix : (choisir une garniture principale et une garniture secondaire)

- Garnitures principales :**
- ❖ Grenailles fines herbes et jus de truffes
  - ❖ Ecrasé de pommes de terre
  - ❖ Ecrasé de légumes oubliés
  - ❖ Gratin dauphinois
  - ❖ Purée de vitelotte et carottes pourpres

- Garnitures secondaires :**
- ❖ Poire pochée à la vigneronne
  - ❖ Poêlée champêtre (persillade, pleurottes, shiitakés)
  - ❖ Pomme fruits aux airelles
  - ❖ Piperade
  - ❖ Poêlée gourmande (haricots verts, pointes d'asperges, courgettes, choux Romanesco, poivrons)

- ❖ Plateau de fromages AOP beurre (Portion) 1,50 €
- ❖ Gâteau (La part) 3,20 €
- ❖ Mousse poire et caramel au beurre salé sur croustillant praliné
- ❖ Délice passion framboise sur croustillant chocolat blanc
- ❖ Framboisier

## Merci de réserver vos plats

avant le 16 décembre 2019 (pour le 24 et le 25 décembre)

avant le 23 décembre (pour le 31)

**POUR 5 MENUS ACHETÉS,**

nous vous offrons  
une bouteille de Saint Chinian

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



L'équipe du Bistrot Gourmand  
vous souhaite de

**Joyeuses Fêtes**

Retrait des plats : le 24/12 de 14h à 18h30  
le 25/12 de 10h à 12h  
le 31/12 de 14h à 18h30