



Nos Menus

Bistrot Gourmand

Tradition à 29,50 €

- ❖ 1 plateau apéritif
- ❖ Cassolette de St-Jacques à la bretonne
- ❖ Joue de porc cidre et miel (gratin dauphinois et pomme fruit)
- Ou
- ❖ Dos de cabillaud sauce bretonne (Risotto de St-Jacques et julienne de légumes)
- ❖ Plateau de fromage
- ❖ Verrine tiramisu façon tarte au citron

Gourmet à 46 €

- ❖ 1 plateau apéritif
- ❖ Foie gras de canard maison, pain d'épices, chutney cassis miel, brochette de magret de canard fumé
- ❖ Filet de bar sauce riesling (mousseline aux deux carottes)
- ❖ Paleron de veau cuisson basse température jus d'agneau et thym (pommes grenailles et poêlée gourmande)
- ❖ Plateau de fromage
- ❖ Duo de desserts (croustillant deux chocolats et crémeux pain d'épices et opéra)

Festif à 33,50 €

- ❖ 1 plateau apéritif
- ❖ Pavé de sandre sauce dieppoise (julienne de légumes)
- ❖ Ballotin de chapon farci au foie gras (écrasé de pommes de terre et pleurottes)
- ❖ Plateau de fromage
- ❖ Opéra revisité au caramel au beurre salé



Merci de réserver vos plats

avant le 16 décembre 2023 (pour le 24 et le 25 décembre)

avant le 23 décembre (pour le 31)

POUR 5 MENUS ACHETÉS,

nous vous offrons
une bouteille de Ter'Raz rouge
IGP du Périgord

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Barbara et Sylvain
vous souhaitent de

Joyeuses Fêtes

Retrait des plats : le 24/12
de 10h à 13h et de 15h à 17h
le 25/12 de 10h à 12h
le 31/12
de 10h à 13h et de 15h à 17h

Le Bistrot Gourmand

2023-2024



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

02 40 91 27 34

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

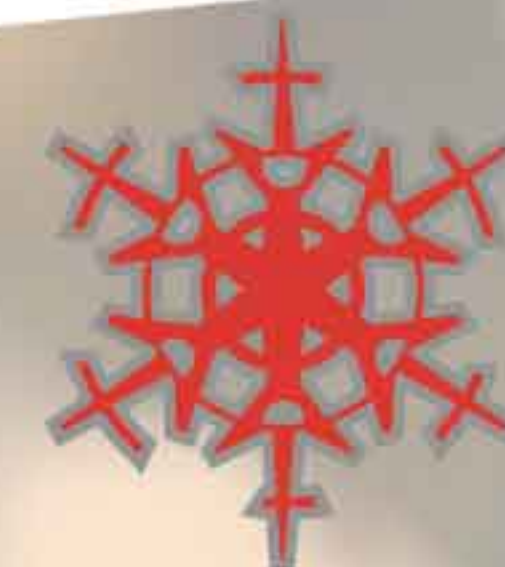
P2ID - Redon - 02 99 72 21 07 - Ne pas jeter sur la voie publique. Siret : 52157254500015 - Code APE 5610A



Les Entrées Froides



- ❖ Plateau apéritif
(2 canapés, 1 navette garnie,
1 brochette foie gras pain d'épices)..... 4,00 € pers
- ❖ Saumon fumé maison et sa crème ciboulette..... 8,60 €/pers
- ❖ Foie gras de canard maison, pain d'épices , chutney cassis miel,
brochette de magret de canard fumé..... 10,50 €/pers



Les Entrées Chaudes

- ❖ Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne..... 9,50 €/pers
- ❖ Cuisses de grenouilles au beurre maître d'hôtel..... 7,80 €/pers
- ❖ Marmite du pêcheur (consigne de 5€ pour la marmite, chèque à part)
(Julienne de légumes, St-Jacques, dorade, sauce bretonne)..... 9,50 €/pers



Les Poissons



- ❖ Dos de cabillaud sauce bretonne (cidre et moules)..... 12,00 €/pers
- ❖ Pavé de sandre sauce Dieppoise 12,00 €/pers
- ❖ Filet de bar sauce Riesling 12,00 €/pers
- ❖ Pavé de lieu jaune sauce homardine 12,00 €/pers

Tous les poissons sont accompagnés de deux garnitures au choix :
(choisir une garniture principale et une garniture secondaire)

Garnitures principales :

- ❖ Risotto de St-Jacques
- ❖ Purée de butternut au gingembre



Garnitures secondaires :

- ❖ Julienne de légumes d'hiver
- ❖ Mousseline aux deux carottes et épices



Les Viandes



- ❖ Ballotin de chapon farci,
au foie gras..... 12,50 €/pers
- ❖ Paleron de veau,
cuisson basse température, jus d'agneau et thym..... 14,50 €/pers
- ❖ Sauté de chevreuil sauce grand veneur..... 14,50 €/pers
- ❖ Demi magret de canard sauce morilles..... 14,50 €/pers
- ❖ Joue de porc au cidre et miel..... 10,50 €/pers

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

Garnitures principales :

- ❖ Ecrasé de pommes de terre
façon truffade au cantal
- ❖ Gratin dauphinois
- ❖ Pommes de terre grenailles
thym et fleur de sel



Garnitures secondaires :

- ❖ Poêlée gourmande
- ❖ Persillade de pleurottes et shiitakés
- ❖ Pomme fruit à la gelée de fruits rouges



- ❖ Plateau de fromages AOP beurre..... 2,30 €/pers

- ❖ Dessert 4,80 €/pers

- ❖ Opéra revisité au caramel au beurre salé
- ❖ Croustillant 2 chocolats et crémeux pain d'épices
- ❖ Verrine tiramisu façon tarte au citron revisitée

