Nos Menus

Bistrot Gourmand

Tradition à 33,50€

Fait maison



- Plateau apéritif
- Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne
- Corolle de Sole, mousseline de Saint-Jacques , sauce Saint Jacques et girolles

OU

- Ballotin de chapon farci, gratin dauphinois et effiloché de pleurottes
- Plateau de fromages
- Délice poire/praliné

Festif à 37,00€

- Plateau apéritif
- Pavé de merlu sauce duglerée, riz sauvage
- Effiloché de canard confit, douceur de patate douce, jus d'agneau réduit monté au beurre et sa poêlée gourmande
- Plateau de fromages
- Douceur framboises et chocolat blanc

Gourmet à 41,00€

- Plateau apéritif
- Filet de bar sauce champagne et ail noir, effilochée de légumes
- Tournedos de filet mignon farci, effeuillée de pommes de terre et pomme fruit miel/épices
- Plateau de fromages
- Assiette gourmande

Merci de réserver vos plats

Avant le **16 décembre 2026** (pour le 24 et le 25 décembre)
Avant le **23 décembre 2026** (pour le 31 décembre)

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 16h
le 25/12 de 09h à 11h
le 31/12 de 10h à 16h

LE BISTROT GOURMAND

vous présente sa

CARTE TRAITEUR DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026-2027

Pour vos repas de fin d'année
Commandez vos plats chez votre traiteur local !

1, rue de la prèverie
44460 Fégréac

02 40 91 27 34



Les Entrées Froides

- Plateau apéritif (2 canapés, 1 navette garnie, 1 mini blinis) ..... **4,80€**/pers
- Pain surprise (60 sandwichs) ..... **29,90€**
- Saumon fumé maison et sa crème citronnée à l'aneth (120g/pers) ..... **8,60€**/pers
- Foie gras de canard maison, pain d'épices maison et son chutney cassis/miel ..... **9,50€**/pers
  (possibilité de vente au kilo) ..... **12€**/100g
- Assiette de la mer (mousseline de Saint-Jacques, mayonnaise safranée, saumon fumé maison) ..... **9,90€**/pers

Fait maison



Les Entrées Chaudes

- Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne ..... **7,50€**/pers
- Croustade de ris de veau aux morilles ..... **9,50€**/pers
- Marmite de Saint-Jacques, gambas flambées et crème de fondue de poireaux et curry vert (Consigne de 5€ pour la marmite) ..... **9,50€**/pers

Les Poissons



- Pavé de merlu sauce duglerée ..... **12,90€**/pers
- Filet de bar sauce champagne et ail noir ..... **13,50€**/pers
- Corolle de Sole à la mousseline de Saint-Jacques, sauce Saint-Jacques et girolles ..... **11,50€**/pers
- Filet de sandre, sauce cidre et moules ..... **12,90€**/pers

Tous les poissons sont accompagnés de deux garnitures au choix :
(choisir une garniture principale et une garniture secondaire)
Toutes nos sauces sont faites maison

Garnitures principales :

- Effiloché de légumes d'hiver
- Riz sauvage



Garnitures secondaires :

- Mousseline de butternut
- Poêlée de petit épeautre aux asperges et morilles

Fait maison

Les Viandes



- Ballotin de chapon et sa farce royale (foie gras, aiguillettes de canard) ..... **12,90€**/pers
- Civet de chevreuil sauce miel et épices ..... **12,90€**/pers
- Effiloché de canard confit, douceur de patate douce, jus d'agneau réduit monté au beurre et sa poêlée gourmande ..... **13,50€**/pers
- Tournedos de filet mignon farci aux cèpes et aux chataignes ..... **13,50€**/pers

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

Garnitures principales :



- Purée de patate douce
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre à la Sarladaise aux gésiers de canard

Garnitures secondaires :

- Effiloché de pleurotte et shiitakes à la persillade
- Poêlée gourmande aux légumes grillés
- Demi pomme fruit, miel et épices

Fait maison

- Plateau de fromages de la Ferme de la Pinais ..... **3,50€**/pers

Les Desserts

- Douceur framboises et chocolat blanc ..... **5,20€**/pers
- Délice poire/praliné et mousseline au café ..... **5,20€**/pers
- Assiette gourmande (une mini douceur, un mini délice et un mini Paris-Brest) ..... **6,20€**/pers