

— **COKTAIL** —

Plateau de 24 pièces : 35 € | Plateau de 48 pièces : 62 €

Bouchée de patates douces, confit d'oignons et magret de canard fumé
Mini cake aux poireaux et curry
Canapé au beurre d'algues et radis noir
Wrap de thon et basilic
Roulé de baguette viennoise au saumon fumé et crémeux aneth
Wrap de légumes d'hiver et fromages frais aux herbes
Mini cannelé au foie gras et piment d'Espelette
Verrine panna cotta chèvre, confiture de figues et jambon Serrano

—

Assortiment de 3 bouchées chaudes : 4 € / personne

Croustillant au crabe
Bouchée chou-fleur et noix de muscade
Feuilleté au chorizo et chèvre

— **ENTREES** —

Aumônière croustillante de légumes au curry breton – 4.90 €
Terrine en croûte feuilletée volaille et shiitakés – 5.90 €
Terrine de foie gras au Côteaux du Layon et son
chutney d'oignons – 12 € (100 gr – Environ 2 personnes)
Gravlax de saumon au sel fumé et poivre de Timut – 6.50 €
Cassolette de fruits de mer au Crémant de Loire – 5.90 €

— **PLATS** —

Pavé de saumon sauce armoricaine – 15.90 €
Filet de bar sauce agrumes – 16.70 €
Magret de canard sauce au thym et au miel – 16.50 €
Pavé de bœuf sauce au poivre blanc de Penja – 15.90 €
Filet de chapon sauce aux échalotes – 15.50 €

(Viandes françaises)

— **ACCOMPAGNEMENTS** —

Gratin dauphinois – 3.20 €
Risotto aux 3 riz – 2.90 €
Parmentier de marrons, fenouil et pommes de terre – 3.80 €
Moelleux de pommes de terre, confit d'oignons et shiitakés – 3.20 €
Flan de patates douces et thym – 3.10 €

— **FROMAGES** —

Croustade au curé Nantais Fumé et pommes caramélisées – 3.90 €

Plateau 4-6 personnes de 400 gr : 15.90 €

Tomme de brebis, Galet de la Loire, Cœur Vendéen, Chèvre frais ail et fines herbes

— **DESSERTS** —

Assortiment de 4 mignardises : 5 € / personne

Financier de pain d'épices, oranges confites et crémeux chocolat noir
Mini tartelette noisettes et chantilly aux noix de pécan
Brownies chocolat et pistaches
Verrine ananas et sa chantilly menthe citron vert

—

Bûches artisanales réalisées par Dessert é Claire

4 personnes : 20 € | 6 personnes : 30 € | 8 personnes : 40 €

La Comète : Croustillant Praliné, Biscuit moelleux Amandes, caramel
Summer Santa : Croustillant blanc coco, Dacquoise coco, compoté fruits exotiques
Dynamic' Agrume : Sablé croustillant, Madeleine Citron, compotée d'orange
La Magique : Praliné croustillant, Biscuit pain d'épices, crémeux vanille, et poires
La Chouchou des Fêtes : sablé chocolat, crousti-praliné, choux à la crème,
praliné noisettes (*disponible uniquement en 6 personnes*)
Le Dessert du 31 : Mille et Une nuit : feuilleté, crème légère vanille, caramel passion