

# SUGGESTIONS FESTIVES A EMPORTER

SPÉCIALES  
FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE

RAMBAULT  
LA CAVE  
LE RESTAURANT



Elise, notre Cheffe de Cuisine, et ses lutins vous proposent leurs créations gustatives ! Régalez-vous !

## Menu Festif

**Entrée et Plat et Dessert à 29€**

**Du Samedi 7 Décembre 2024 au Samedi 11 Janvier 2025**

**Les Entrées..... 10€/pièce**

- Croustade de St Jacques et Poireaux, Sauce au Cerfeuil.
- Tataki de Thon aux Sésames Wasabi, Crèmeux de Céleri, Sauce Vierge de Poivrons.
- Pressé de Foie Gras et Joue de Porc Confité, Poires aux Epices.

**Les Plats..... 15€/pièce**

- Lotte Rôtie à l'Américaine, Flan de Choux Romanesco, Boulgour aux Herbes Fraîches.
- Ballotine de Caille Farcie aux Pleurotes, Crème des Sous-Bois, Risotto au Duo de Carottes.
- Sauté de Sanglier aux Airelles, Millefeuilles de Pommes de Terre et Butternut.

**Le Fromage et les Desserts..... 7€/pièce**

- Croustillant de Tomme d'Auvergne aux Pommes Flambées au Calvados.
- Sphère « Des Cerfs » - Biscuit Génoise, Crème légère à la Vanille de Madagascar, Croustillant et Cœur à l'Ananas.
- Bûche « Les Lutins » - Biscuit Génoise, Mousse Chocolat Noir, Croustillant Praliné et Chocolat au Lait, Caramel au Beurre Salé et Amandes Caramélisées.

*Elise vous prépare sa sélection de mets portionnés individuellement et mis sous-vidé.*

*Il ne vous reste qu'à suivre les consignes pour les servir.*

Pour commander, merci de réserver minimum 24h avant, par téléphone ou mail.  
Enlèvement les Mardis 24 et 31 Décembre 2024 - Horaires de 10h à 18h.  
RAMBAULT, La Cave, Le Restaurant  
2F Avenue de l'Evre – Saint Pierre Montlimart – 49110 Montrevault sur Evre  
Suivez notre actualité sur Facebook - 02 41 49 09 98 – contact@cave-rambault.fr

## PLANCHE APERITIVE « Olaf » à 6€50/pers

- Wrap au Saumon Fumé
- Muffin Courgettes Saumon
- Mini-Feuilleté aux Escargots
- Bille de Chèvre aux Sésames
- Gougère aux Fromages



## MENU ENFANT N'oublions pas nos petits chérubins...

### Plat et Dessert à 10€

Filet Mignon de Porc pané,  
Crème de Parmesan et ses Potatoes  
Et  
Moelleux au Chocolat et son Caramel.

1 Menu Festif +  
1 Planche « Olaf » =  
Mignardises sucrées offertes !

## PLATEAU DE FROMAGES AFFINES à 19€ / Idéal pour 6 personnes.

### Gamme « Affineur du Chef »

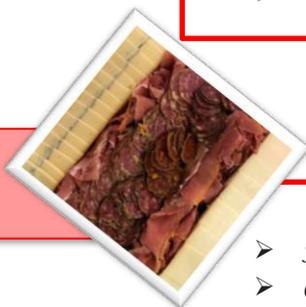
- Rocamadour fermier
- Fourme d'Ambert
- Pont L'Evêque
- Tomme de Savoie
- Neufchâtel lait cru
- Confiture
- Cerneaux de Noix
- Fruits Confits



## PLATEAU RACLETTE à 11€ / personne

### Fromages affinés « Affineur du Chef »

- AOP Morbier au Lait Cru
- Raclette Fumée « ferme de la Tournette »
- IGP Tomme de Savoie
- Tomme Grise d'Auvergne



### Charcuteries Fines

- Jambon de Serrano
- Coppa de Parme
- Magret de Canard Fumé
- Saucisson Maison Chillet
- Andouille de Vire
- Spianata Piccanta

