

LES MISES EN BOUCHES

Pain surprise raffiné (8 à 10 pers.)	32.50 €
Réduction apéritif salée froide (la pièce)	1.10 €
Réduction apéritif salée chaude (la pièce)	0,90 €
Verrine au choix (la pièce)	
• Panna cotta au foie gras pomme & poire caramélisées au calva	3.90 €
• Gambas crème d'ail, compotée de légumes	4.90€
• Velouté de carotte & coco carpaccio de St Jacques	4.90€

LES ENTREES FROIDES

Charlotte de saumon et mousse de chou-fleur à l'Espelette	7.20€
Chesscake Saint Jacques et anguille fumé	7.90€
1/2 Langouste Parisienne ou mimosas	29,00 €
Opéra de foie gras et sa gelée mangue cassis	10.80 €
Foie gras de canard (100g)	16.20 €
Paris Brest crème d'avocat fromage frais aux deux saumons	8.20€
Tartare saumon / saint jacques à l'huile de truffes	7.20 €
Plat Terre et Mer (MINIMUM DE 4) PRIX PAR PERSONNE (Foie gras en croûte de pain d'épices, saumon fumé par nos soins, crevettes, tartare de légumes frais carpaccio de St jacques à l'huile de truffes)	13,95€

Nos différentes terrines de poissons et de ballotines

LES ENTREES CHAUDES

Mongolfière de St Jacques au beurre blanc	6,90 €
Marmite de Saint Jacques façon tajine	9,90 € *
Cassolette gambas / lotte rôties purée de carotte petits légumes	9,90 € *
Cassolette de Gambas à l'indienne et risotto de champignons	8,95 € *
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	7.70€
Tourte de foie gras aux pommes et cannelle	7.90 €
Vol au vent de chapon	5,90 €
Escargots (la douzaine)	10,00 €

LES POISSONS CHAUDS

Filet de bar sauvage,sauce champagne	16.20 €
Filet de dorade, crème curry Breton	14.80 €
Brochette de Saint Jacques, crème de morilles	16,90 €
Médailon de lotte rôti, beurre de truffe	16,60 €
Saint pierre asperge et moutarde aux noix	16.20 €
Pavé de saumon rôti sur peau, beurre nantais	14,90 €
Thon juste Snacké sésames, miel et soja	16.20€

Légumes au choix:

*Riz basmati /Tagliatelles aux trois légumes

**Purée de patate douce pépites de chorizo/ tomate grappe rôti

LES VIANDES CHAUDES

Magret de canard laqué, aux 4 parfums	14.90 €
Tournedos de boeuf crème de foie gras	16.90 €
Moelleux de chapon dans le filet crème morilles	12,90 €
Pavé de kangourou trois poivres	14.90 €
Pavé de cerf (filet) façon Rossini, réduction porto	13.90 €
Fondant de sanglier grand veneur	12,90 €

Deux légumes au choix :

Ecrasé de pomme de terre échalotte-ciboulette/

Pomme fruit aux airelles / Lingot de polenta duxelles de champignons

Flan de légumes /brochette de pomme de terre

Découvrez nos bûches et gâteaux de Noël réalisés par notre pâtissier

Mangue-coco	4.20 € la part
La yuzu-chocolat blanc	4.20 € la part
Infiniment vanille- fruits rouges	4.20 € la part
Ecrin chocolat noisettes	4.20 € la part



BOUTIQUE D'ARMOR

ARTISAN TRAITEUR

Carte des fêtes de fin d'année

Réservation

Dès aujourd'hui, réservez votre commande par e-mail ou par téléphone

Date limite de commande

Commandes de Noël à passer avant le 21 décembre

Commandes du nouvel an à passer avant le 28 décembre

80 rue de Brest
22100 DINAN
02 96 39 25 24

1 Rue Mathurin Roger,
22490 Plouër-sur-Rance
02 96 86 91 32

sarlcelestino@orange.fr



BOUTIQUE D'ARMOR

ARTISAN TRAITEUR

Retrait et règlement des commandes

Les commandes sont à retirer dans nos locaux le 24 et 31 décembre, de 9H00 à 17H00.

Le solde de votre facture sera à régler lors du retrait de votre commande.

Nous acceptons Carte Bancaire, Chèque et Espèces.

Prévoir un chèque de caution pour les cassolettes d'un montant de 5 euros l'unité.

Petits conseils pour réchauffer vos plats:

Cassolettes : 140° pendant 20 minutes

Poissons : 140° pendant 15-20 minutes

Viandes : 140 ° pendant 15-20 minutes

Légumes : 140 °pendant 25-30 minutes

Feuilletés st jacques: Retirer le chapeau, puis recouvrir le feuilleté, ensuite enfourner pendant 25 minutes à 140°,ajouter le chapeau au four juste 5 minutes avant de le servir

*Toute l'équipe vous souhaite des
joyeuses Fêtes de fin d'année.*

80 rue de Brest
22100 DINAN
02 96 39 25 24

1 Rue Mathurin Roger,
22490 Plouër-sur-Rance
02 96 86 91 32