



NOS MISES EN BOUCHE

Pain surprise raffiné (8-10 personnes): rillettes de poisson, jambon de Bayonne et saumon fumé:	39.00€ pièce
Réduction apéritive salée froide assortie	1.20€ pièce
Réduction apéritive salée chaude assortie	1.20€ pièce
Verrine au choix :	3.90€ pièce
- Foie gras, compotée de poires oignons et pain d'épices	
- Mousseline fine potimarron piquillo – carpaccio de St Jacques	
- Gambas crème d'ail, tartare de légumes	

NOS ENTREES FROIDES

Charlotte de saumon / chorizo bavaroise de chou-fleur	8.20€
Cheesecake Saint – Jacques et maquereau fumé, poivre et yuzu	7.90€
½ Langouste Parisienne (macédoine) ou mimosas (oeuf)	31.00€
Opéra de foie gras et sa gelée mangue-cassis	10.80€
Foie gras de canard (80 grammes)	13.00€
Paris Brest crème cheese, avocat, saumon fumée	8.50€
Tartare de saumon – Saint Jacques, perle d'algues noire – kalamansi	7.90€
Assiette Terre et Mer	14.95€
(Foie gras en croute de pain d'épices, saumon fumé par nos soins, crevettes, tartare de légumes frais, carpaccio de St Jacques à l'huile de truffe)	

NOS ENTREES CHAUDES

Mongolfière de St Jacques au beurre blanc coriande	7.50€
Marmite de St Jacques façon Thai	9.90€ *
Cassolette de lotte rôtie purée de carotte petits légumes fanes	9.90€ *
Cassolette de gambas Texane / risotto champignons - chorizo	9.90€ *
Feuilletés St Jacques aux petits légumes de saison	7.70€
Coquille St Jacques à la Bretonne	7.20€
Tourte de foie gras pommes et coing	7.90€
Vol au vent de chapon	7.90€
Escargots (la douzaine)	12.00€

Prévoir un chèque de caution pour les casseroles et marmite : 5.00€ l'unité



LES POISSONS CHAUDS

Filet de bar rôti au beurre sauce Champenoise	19.20€
Filet de lieu jaune crème de truffe	18.90€
Brochette de St Jacques lardée, émulsion de citron - yuzu	18.90€
Médaillon de lotte rôti, crème chorizo - coriandre	19.60€
Filet de cabillaud curry Breton	18.60€
Filet de turbot réduction Armoricaine	19.90€

Légumes à choisir:

- Risotto aux champignons et carotte fane glacée
- OU**
- Purée de patate douce pépite de chorizo et tagliatelles aux trois légumes

NOS VIANDE CHAUDES

Magret de canard réduction balsamique – porto	16.90€
Pavé de selle d'agneau rosé jus au thym	16.90€
Moelleux de chapon crème de morilles	15.90€
Fondant de sanglier grand veneur	15.90€
Filet de boeuf crème foie gras	19.90€
Duo veau / caille aux cèpes	18.90€

Deux légumes au choix dans la liste par personne :

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe / mousseline de butternut éclats de noisettes grillées / flan de légumes de saison / soufflé de pomme de terre vieux comté / pomme fruit compote de pommes aux 4 épices

NOS DESSERTS

Bûche chocolat – mangue	4.20€ la part
Bûche façon tiramisu	4.20€ la part
Bûche infiniment vanille – fruits rouges	4.20 € la part
Finger d'écrin chocolat noisettes	4.20 € pièce
Chou craquelé façon Paris-Brest	4.20€ pièce

LES BÛCHES SONT UNIQUEMENT POUR 4 – 6 – 8 PERSONNES



BOUTIQUE D'ARMOR
ARTISAN TRAITEUR

Retrait et règlement des commandes

Les commandes sont à retirer dans nos boutiques le 24 et 31 décembre de 9h00 à 17h00.

Le règlement se fait lors de l'enlèvement de la commande.

Nous acceptons carte bancaire, chèque, espèces.

Prévoir le chèque de caution pour les casseroles.

Conseils pour réchauffer :

Casseroles : 140 ° pendant 20 minutes

Poissons : 140 ° pendant 15-20 minutes

Viandes : 140 ° 15-20 minutes

Légumes : 140° 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

Toutes l'équipe de la boutique d'armor vous souhaite de
Joyeuses fêtes de fin d'année



BOUTIQUE D'ARMOR

ARTISAN TRAITEUR

Carte des fêtes de fin d'année

Date limite de commande :

Pour Noël commande avant le 21 décembre 2025.

Pour le nouvel an commande avant le 28 décembre 2025.

80 rue de brest

1 rue Mathurin Roger

22100 DINAN

22490 Plouër – sur – Rance

02.96.39.25.24

02.96.86.91.32

sarlcelestino@orange.fr

