

LES MISES EN BOUCHES

Pain surprise raffiné (8 à 10 pers.)	39.00 €
Réduction apéritif salée froide (la pièce)	1.20 €
Réduction apéritif salée chaude (la pièce)	1.20 €
Verrine au choix (la pièce)	
• Panna cotta au foie gras pomme & poire caramélisées	4.90€
• Panna cotta bisque d'homard, crevettes, piment d'Espelette	4.90 €
• 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/chorizo bavaroise de chou-fleur	8.20€
Cheesecake Saint Jacques et maquereau fumé, yuzu	7.90€

1/2 Langouste Parisienne ou mimosas	31,00 €
Opéra de foie gras et sa gelée mangue cassis	10.80 €
Foie gras de canard (100g)	16.20 €
Paris Brest crème cheese, avocat, truite fumée	8.50€
Tartare saumon/Saint Jacques, perle d'algues noire - kalamansi	7.90 €
Assiette Terre et Mer	14,95€
(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)	

Nos différentes terrines de poissons et de ballotines

LES ENTREES CHAUDES

Mongolfière de St Jacques au beurre blanc	7.50 €
Marmite de Saint Jacques façon tajine	9,90 € *
Cassolette lotte rôties purée de carotte petits légumes	9.90 € *
Cassolette de Gambas à l'indienne et risotto de champignons	9.90 € *
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	7.70€
Tourte de foie gras aux pommes et cannelle	7.90 €
Vol au vent de chapon	7.90 €
Escargots (la douzaine)	12,00 €

LES POISSONS CHAUDS

Filet de bar rôti beurre Champenois	19.20 €
Filet de dorade royale sauce vierge	15.80 €
Brochette de Saint Jacques lardée , fève de tonka citron	18,90 €
Médailon de lotte rôti, crème de chorizo	19,60 €
Filet de cabillaud curry Breton(algues)	16.60 €
Pavé de saumon rôti sur peau, beurre d'ail crémeux	14,90 €

Légumes au choix:

*Risotto trois sélections / carotte fane glacée

* Purée de patate douce pépites de chorizo/ Tagliatelles aux trois légumes

LES VIANDES CHAUDES

Magret de canard crème de cèpes	15.90 €
Pavé de selle d'agneau rosé jus curry doux	15.90 €
Moelleux de chapon crème morilles	15,90 €
Fondant de sanglier grand veneur	14.90 €
Tournedos de veau dans le filet, crème de truffes	19.90 €
Filet de boeuf crème de foie gras	19,90 €

Deux légumes au choix:

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes /

Pomme fruit aux airelles / mousseline de céleri à l'huile de noisettes

Flan de légumes d'hiver / Soufflé de pomme de terre aux champignons

Découvrez nos bûches (par 4 / 6 / 8) et dessert de Noël individuel

Bûche trois chocolat, biscuit croquant	4.20 € la part
Bûche tonka exotique	4.20 € la part
Bûche Infiniment vanille- fruits rouges	4.20 € la part
Finger d'écrin chocolat - noisettes	4.20 € pièce
Chou craquelin façon Paris-Brest	4.20€ pièce



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