



LA POMME DE PIN

RESTAURANT - TRAITEUR

Carte Traiteur pour les fêtes



Notre service traiteur
vous propose pour les fêtes

Apéritifs

Pain surprise au tourteau et Saumon fumé
30 €

10 Opéras au foie gras
20 €

10 Bouchées briochées au saumon fumé
15 €

10 Cocktail de Tourteaux au curry et guacamole
15 €

10 "Cube" de saumon fumé façon gravlax aux perles de citron
15 €

10 Brochettes de magret de canard mariné aux épices
20 €

Entrées

Pâté de Chartres en croûte au Canard et foie gras
8 pers. /40 €

Tranche de Foie gras de Canard mi cuit fleur
de sel et brioche
11 €

Tourte feuilletée de la Confrérie au gibier et Cèpes
4.50 € la part (mini. 4 pers.)

Truite Française Fumée par nos soins et condiments
10 €

Homard Breton en suprême sur une tarte fine aux
agrumes, écume d'aneth et citron
20 €

Notre Terrine de foie gras de Canard IGP
105 € / kg

Poissons

Noix de St Jacques Bretonnes rôties au beurre d'algues
19 €

Lotte piquée d'une gousse et caramélisée,
fumet crémé à la vanille
19 €

Dos de Bar breton poêlé au beurre d'algues
18 €

Nos garnitures poissons **2 au choix**

Poêlée forestière / Fetucinis aux épinards /
Purée de céleris aux truffes



Nos produits sont frais et peuvent être modifiés selon nos arrivages - Viandes d'origine française - Menu végétarien sur demande

COMMANDES AU - 02 37 37 76 62 - PRIX NETS

- SERVICE COMPRIS -

www.restaurant-pommedepin.com



LA POMME DE PIN

RESTAURANT - TRAITEUR

Carte Traiteur pour les bêtes



Viandes

Tournedos de filet de Bœuf poêlé façon Rossini
20 €

Le Chapon de Gilles Merlat en Médaillon farci
14 €

Caille désossée et farcie aux truffes et rôtie, jus de cuissons
18 €

Suprême de faisan poêlé, farce aux marrons et champignons
16 €

Notre civet de Lièvre de Beauce, pommes cocottes
17 €

Pavé de Biche poêlé Grand Veneur
20 €

Civet de Sanglier aux champignons
11 €

Ris de veau braisés aux morilles
19 €

Nos garnitures viandes 2 au choix

Maki de côtes Betttes persillées et foie gras

Purée de Patates douces aux épices

Gratin dauphinois

Cannellonis farcis aux légumes et gratinés au Parmesan

Poêlée forestière

Fromages

Trilogie de fromages de Montagne et salade mêlée
8 €

Desserts

4 € la part

Tarte percheronne caramel au cidre

L'étonnant des îles : Croustillant praliné, bavarois à la vanille de Tahiti, fraîcheur de Passion

Tarte Percheronne au caramel et cidre

"Galet" au citron et sa marmelade, mousseline citron vert sur un sablé



Nos Bûches revisitées

4 € la part

La "Pâtissière" à la Poire, biscuit pistache et Nougatine

Le fruit des bois, biscuit à la rose et mousseline Litchi Framboises

Le chocolat noir, crémeux noisette et ganache chocolat vanille, Biscuit croustillant



Nos produits sont frais et peuvent être modifiés selon nos arrivages - Viandes d'origine française - Menu végétarien sur demande

COMMANDES AU - 02 37 37 76 62 - PRIX NETS

- SERVICE COMPRIS -

www.restaurant-pommedepin.com