DÎNER DES RÉVEILLONS

MENU ENFANT 18€

MENU FESTIF 42€

38€ SANS LE DESSERT

SUR DEMANDE MENU VEGAN VEGETARIAN

ENTRÉE

Tranche de foie gras mi-cuit, mesclun et chutney de figues

ou

Cassolette de Saint-Jacques de nos côtes,
sur étuvée de julienne de poireaux

ou

Briochin d'escargots, sauce crémeuse, ail, persil

PLAT

Filet de Saint-Pierre au parfum iodé et petits légumes

ou

Cassolette de chapon aux morilles et Vin Jaune,
aumônière de riz parfumé

ou

Filet de bœuf aux cèpes et tranche de foie gras poêlée,
petit gratin dauphinois **(+ 14€)**

ou

Filet de cerf, sauce bourguignonne et poêlée forestière
(châtaignes et cèpes) **(+14€)**

FROMAGES AFFINÉS (SUPPLÉMENT)

Plateau de fromages affinés 4 sortes - 6€50 par personne

DESSERT

Dôme agrumes et infusion thé (clémentine, bergamote)

ou

Boule croquante au chocolat

ou

Caprice gourmand (macaron, croquant chocolat / noisettes, panna cotta, aux fruits frais, petit financier) **(+6€)**

Sur commande uniquement

Avant le 22/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H

Avant le 28/12 pour le réveillon du jour de l'an, retrait au labo ou livraison*, le 31 décembre avant 14H

*Livraison en supplément me consulter pour le tarif

Paiement en espèces, par chèque ou par virement à la commande

Prise de commande par mail : olivier.traiteurpornic@gmail.com

sur place ou par courrier avec confirmation

Une caution vous sera demandée pour les contenants

OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE

SUGGESTIONS GOURMANDES POUR COMPLÉTER VOS REPAS DE FÊTE

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

Huître creuse en gelée au Muscadet n°3 - les 6 pièces 14,50 €

-

Plateau d'huîtres (multiple de 6) 10.50€

-

Assortiment d'amuse-bouche et petites verrines
(plateau de 25 pièces) 50 €

-

Assortiment de canapés gourmets (plateau de 35 pièces) 45 €

-

Plateau de navettes au foie gras maison, chutney de figues 10 pièces 15€

-

Cassolette de homard (Européen bleu)
aux morilles et petits légumes 48€

-

Filet mignon de sanglier, sauce bourguignonne et poêlée forestière
(châtaignes et cèpes) 24€

-

Tataki de thon rouge mariné à la japonaise et petit légumes 24€

-

Omble Chevalier sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre 18,50€

-

Paleron de veau braisé, sauce forestière, gratin dauphinois 18,50€

-

Chutney de figues au Layon et oignons violets 100G 5€

-

Risotto aux cèpes, noix de St Jaques et pointes d'asperges vertes 18€50

-

12 escargots de Bourgogne au beurre persillé 14€50

Sur commande uniquement

Avant le 22/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H

Avant le 28/12 pour le réveillon du jour de l'an, retrait au labo ou livraison*, le 31 décembre avant 14H

*Livraison en supplément me consulter pour le tarif

Paiement en espèces, par chèque ou par virement à la commande

Prise de commande par mail : olivier.traiteurpornic@gmail.com
sur place ou par courrier avec confirmation
Une caution vous sera demandée pour les contenants

OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE

SUGGESTIONS GOURMANDES POUR COMPLÉTER VOS REPAS DE FÊTE

LE FOIE GRAS ET SAUMON FUMÉ MAISON

Terrine de foie gras
AOP Sud Ouest, mi-cuit extra (250g) 38€

-

Terrine de foie gras, tranchée
AOP Sud Ouest mi-cuit extra 135€ le kg

-

Ballotin de foie gras de canard
AOP Sud Ouest mi-cuit extra (400g) 65€

-

Deux tranches de foie gras
AOP Sud Ouest mi-cuit (sous vide) 14€ le paquet

Bocaux maison à tartiner 200g

Mousse de foie au Porto - 10€
Mousse de Saint-Jacques parfumée au champagne - 12€

Saumon fumé en filet entier, sous vide
Label Rouge, élevé en Ecosse 82€ le kg

-

Saumon fumé, tranché
Label Rouge, élevé en Ecosse 98 € le kg

Sur commande uniquement

Avant le 22/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H
Avant le 28/12 pour le réveillon du jour de l'an, retrait au labo ou livraison*, le 31 décembre avant 14H
*Livraison en supplément me consulter pour le tarif
Paiement en espèces, par chèque ou par virement à la commande

Prise de commande par mail : olivier.traiteurpornic@gmail.com
sur place ou par courrier avec confirmation
Une caution vous sera demandée pour les contenants

OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE