



POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS
Mariage, anniversaire, repas de famille,
cocktails, plateaux repas...

PARTICULIERS ET ENTREPRISES

Stéphanie & Lionel SCHIEL
02 51 20 82 43 - 06 34 45 41 47
contact@grange-emeriere.fr
3604 L'Émerière - 85440 GROSBREUIL
www.grange-emeriere.fr



Menus pour Les fêtes

*Joyeux Noël
et très bonne année 2021*

*Stéphanie et Lionel SCHIEL vous
remercient pour votre fidélité tout au long
de cette année 2020, et se réjouissent
d'être associés à vos repas de fêtes*

Cocktail froid

8 pièces

Tartare de saumon pommes et menthe
Malicette comme à Strasbourg
Burger au foie gras
Bouchon de magret et confit d'oignons
Tiramisu de homard
Norvégien de saumon
Wrap de jambon cru, noix et tomates séchées
Blini nordique

Prix net TTC 8.00 euros par personne

12 pièces

Verrine au guacamole et crevette
Brochette garnie
Pics de saison
Cassolette de pommes et Saint Jacques à l'aneth
Profiterole au foie gras
Tiramisu de homard
Malicette comme à Strasbourg
Bouchon de magret et confit d'oignons
Norvégien de saumon
Blini nordique
Pot de volaille à l'ananas
Wrap de crêpe à l'antillaise

Prix net TTC 12,00 euros par personne

Pains surprises aux noix

Pain surprise tradition 16,00 euros prix net TTC

(Saumon fumé, fromage blanc ail et fines herbes, mousse de canard, rillettes de maquereaux, mousse de thon)

Pain surprise nordique 20,00 euros prix net TTC

(Saumon fumé, tarama, rillettes de maquereaux, haddock fumé, mousse de saumon à l'aneth)

Cocktail dînatoire

Cocktail adulte

Les pièces froides

Tartare de saumon pomme s et menthe

Malicette comme à Strasbourg

Burger au foie gras

Bouchon de magret de canard et confit d'oignons

Tiramisu de homard

Norvégien de saumon

Wrap jambon cru, noix et tomates séchées

Blini nordique

Les pièces chaudes

Saint Jacques - Boudin antillais

Crevettes - Foie gras sur blini

Les fromages

Plateau de trois fromages affinés

Les desserts

Mousse au chocolat - Panna cotta ananas – Tiramisu

Prix net TTC 22,00 euros par personne

Cocktail enfant

Les pièces froides

Feuilleté à la saucisse de Strasbourg

Malicette au saucisson

Navette au jambon

Mini quiche lorraine

Plat chaud

Burger maison

Ou

Escalope de volaille panée, pommes de terre sautées

Desserts

Brochette de bonbons

Moelleux au chocolat crème anglaise

Ou

Entremet chocolat façon bûche

Prix net TTC 15,00 euros par personne

Les entrées

Le foie gras

Terrine de foie gras maison	85,00 euros le kg
Terrine de foie gras aux figues	90,00 euros le kg

Terrine de 500 g ou 1kg

Les entrées chaudes

Filet de dorade en croûte d'amandes et pistaches, émulsion crémeuse à la courge	8,00 euros
Cassolette de Saint-Jacques Aux petits légumes	9,00 euros
Brochette de lotte et Saint Jacques au serrano, Sauce à la clémentine	10,00 euros

Les entrées froides

Variation autour du foie gras 11,50 euros / pers

Pressé de foie gras aux figues
Profiterole au foie gras
Saladine de magret fumé aux agrumes

Féerie nordique 12,50 euros / pers

Tiramisu de homard
Saumon mariné façon gravlax
Saladine de crevettes à l'ananas

Entre terre et mer 12,50 euros / pers

Tulipe craquante au saumon mariné
Saladine de crevettes aux épices douces
et pressé de foie gras maison

Les plats

Les poissons

Filet de dorade en croûte d'amandes et pistaches, émulsion crémeuse à la courge 15,50 euros

Choucroute de la mer, (2 poissons frais et un fumé), chou, crevettes, pommes de terre, infusion à la citronnelle 15,50 euros

Cassolette de Saint -Jacques aux petits légumes 16,50 euros

Brochette de lotte et Saint Jacques au serrano, Sauce à la clémentine 17,50 euros

Accompagnements : risotto crémeux et légumes de saison

Les viandes

Brochette de veau façon saltimbocca, jus au cognac 16,50 euros

Le meilleur du canard aux figues , jus au porto 14,50 euros

Suprême de volaille aux morilles, trait de crème réduite 13,50 euros

Mignon de porc aux champignons, infusion de cèpes 12,50 euros

Tournedos de bœuf façon rossini 18,00 euros

Rôti d'agneau dans le gigot aux marrons, Et sauce à la menthe 14,50 euros

Accompagnements: Galette ou écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Le gibier

Pavé de cerf à la myrtille 15,50 euros

Civet de biche façon grand-mère 13,50 euros

Accompagnements: gnocchis maison, poire au vin et légumes de saison

Prix net TTC

Les menus

Par personne 30,00 euros net TTC

3 mises en bouche

*Au choix dans la carte
Entrée froide ou chaude
Plat poisson ou viande*

Fromage

Plateau de trois fromage affinés

Dessert

*Déclinaison de trois mignardises
Bûche au choix*

Par personne 42,00 euros net TTC

4 mises en bouche

*Au choix dans la carte
Entrée froide ou chaude
Poisson
Viande*

Fromage

Plateau de trois fromage affinés

Dessert

*Déclinaison de quatre mignardises
Bûche au choix*

Bûches

Caroline Biscuit génoise, mousseline et minis éclairs chocolat café

Choco Pop : Biscuit chocolat, croustillant pop-corn, crème brûlée vanille, mousse praliné

Sucre d'orge : Biscuit pain de gène vin chaud, croustillant spéculoos chocolat blanc, confits fruits rouges, crémeux framboise, mousse chocolat blanc

Poire chocolat : Biscuit, crémeux aux deux chocolats, coulis de poires et pochées, parfait chocolat

Paris Brest (6/8 personnes) : Pâte à choux, mousseline praliné, gianduja

Pavlova (6/8 personnes) : Meringue citron vert, chantilly mascarpone vanille, fruits frais

Mignardises

Craquant chocolat

Mousseline de fruits et spéculoos

Tarte au citron meringuée

Chou vanille



Nous vous remercions de bien vouloir passer vos commandes avant les dates suivantes :

Pour Noël : au plus tard mercredi 16 décembre 2020

Pour Nouvel an : au plus tard mardi 22 décembre 2020

