



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 2022*

*Stéphanie et Lionel SCHIEL vous
remercient pour votre fidélité tout au long
de cette année 2021, et se réjouissent
d'être associés à vos repas de fêtes*

Cocktail froid

8 pièces

Verrine au guacamole et crevette
Burger au foie gras
Wraps Nordique
Club thon tomate
Bretzel jambon cru noix
Pic de saison
Toast mousse de crevettes
Briochin mousse de canard

Prix net TTC 8,00 euros par personne

12 pièces

Tartare de saumon pomme et menthe
Tiramisu de homard
Pic de lotte aux agrumes
Profiterole au foie gras
Saint Jacques au chorizo
Pic de saison
Blinis et gravlax
Bouchon de magret et confit d'oignons
Sablé parmesan crevettes
Wraps de crabe à l'antillaise
Bruschette de saison

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 – Aiguillette de canard aux pruneaux

Les fromages

Plateau de trois fromages affinés

Les desserts

Mousseline de fruits et spéculoos- Craquant au chocolat-
Choux craquelin au grand Marnier

Prix net TTC 23,00 euros par personne

Cocktail enfant

Les pièces froides

Feuilleté à la saucisse de Strasbourg

Malicette au saucisson

Navette au jambon

Croque monsieur

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	90,00 euros le kg
Terrine de foie gras aux figues	95,00 euros le kg

Terrine de 500 g ou 1kg

Les entrées chaudes

Pavé de maigre et son crumble de chorizo Beurre rouge au romarin	10,00 euros
Tarte fine de Saint-Jacques et crevettes Aux petits légumes	11,00 euros
Brochette de lotte et Saint Jacques au chorizo, Coulis de poivrons	11,00 euros

Les entrées froides

Variation autour du foie gras 12,50 euros / pers

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

Féerie nordique 13,50 euros / pers

Médailillon de homard au pamplemousse
Saumon gravlax et blinis
Crevettes aux pommes

Entre terre et mer 13,50 euros / pers

Dés de saumon aneth citron
Pics de Saint Jacques au serrano
Pressé de foie gras maison

Les plats

Les poissons

Tarte fine aux petits légumes, Saint Jacques et gambas Trait de crème réduite aux herbes	17,00 euros
Choucroute de la mer, (2 poissons frais et un fumé), chou, crevettes, pommes de terre, infusion à la citronnelle	16,50 euros
Pavé de maigre et son crumble de chorizo Beurre rouge au romarin	18,00 euros
Brochette de lotte et Saint Jacques au chorizo, Coulis de poivrons rouges	18,00 euros

Accompagnements : risotto ou écrasé de pdt et légumes de saison

Les viandes

Moelleux de veau aux morilles, infusion de cèpes	16,50 euros
Le meilleur du canard aux figues , jus au porto	14,50 euros
Suprême de volaille pommes et cidre	13,50 euros
Mignon de porc aux figues, jus au porto	13,50 euros
Tournedos de bœuf façon rossini	18,00 euros
Côte d'agneau en croute de pain d'épice, Et moutarde gros grains	16,50 euros

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

Le gibier

Pavé de biche aux champignons	15,50 euros
Civet de cerf forestière	13,50 euros

Accompagnements: spätzle maison, poire au vin et compté de choux rouge

Prix net TTC

Les menus

Par personne 32,00 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 44,00 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

La Saint Honoré : Sablé breton, bavaroise vanille / rhum, chantilly, choux caramélisés vanille / rhum

La Ré-création : Feuilletine chocolat noir, bavaroise chocolat noir intense, confit griotte/Cranberry, crémeux praliné, biscuit chocolat

La Buéno : Feuilletine praliné, génoise, crémeux bueno, mousse légère bueno, glaçage chocolat lait

Le Domino : Fondant chocolat, bavaroise vanille, crémeux chocolat noir, glaçage chocolat blanc/vanille

Le Nuage fraise : Feuilletine fruits rouges, génoise, mousse légère vanille, confit de fraise, glaçage fraise

Le Nuage exotique : Feuilletine passion, génoise, mousse légère vanille, confit fruits exotiques, glaçage exotique

Mignardises

Craquant chocolat

Mousseline de fruits et spéculoos

Moelleux pomme cannelle

Choux craquelin au grand Marnier



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

Pour Noël : au plus tard mercredi 15 décembre 2021

Pour Nouvel an : au plus tard mercredi 22 décembre 2021

