



**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 - B5440 GROSBREUIL

[www.grange-emeriere.fr](http://www.grange-emeriere.fr)



## *Menus pour les fêtes*

*Joyeux Noël  
Très bonne année 2025*

*Stéphanie et Lionel SCHIEL vous  
remercient pour votre fidélité tout au long  
de cette année 2024 et se réjouissent  
d'être associés à vos repas de fêtes*

# Cocktails froids

8 pièces

Tartelette guacamole homard

Burger au foie gras

Wrap de saison

Crevettes pommes

Bouchon de magret pain d'épice

Blinis et gravlax

Malicette saumon fumé

Tartare de mangue et Saint Jacques

*Prix net TTC 10 euros par personnes*

12 pièces

Idem 8 pièces

+ 4 cocktails chauds

Aiguillette de canard aux pruneaux

Saint Jacques

Crevettes

Boudin

*Prix net TTC 14 euros par personnes*

**Pain surprise tradition 21,00 euros prix net TTC pour 8 personnes**

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

**Pain surprise nordique 25,00 euros prix net TTC pour 8 personnes**

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

# Cocktail dînatoire

## Cocktail adulte

### *Les pièces froides*

Tartelette guacamole homard  
Burger au foie gras  
Wrap de saison  
Crevettes pommes  
Bouchon de magret pain d'épice  
Blinis et gravlax  
Malicette saumon fumé  
Tartare de mangue et Saint Jacques

### *Les pièces chaudes*

Aiguillette de canard aux pruneaux  
Saint Jacques  
Crevettes  
Boudin

### *Fromage*

Plateau de trois fromages affinés

### *Dessert*

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

*Prix net TTC 25 euros par personne*

## Cocktail enfant

### *Les pièces froides*

Feuilleté à la saucisse de Strasbourg  
Malicette au salami  
Navette au jambon  
Croque monsieur

### *Plat chaud*

Burger maison  
Ou  
Escalope de volaille panée, pommes de terre sautées

### *Dessert*

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 500 gr ou 1 kg*

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

## Les entrées chaudes

Dos d'églefin, crumble de chorizo Coulis de poivrons	11,00 euros
---	-------------

Brochette de lotte et Saint Jacques au serrano Beurre rouge au romarin	13,00 euros
---	-------------



## Les entrées froides

<i>Variation autour du foie gras</i>	<i>13,00 euros / pers</i>
--------------------------------------	---------------------------

Pressé de foie gras aux figues

Profiterole au foie gras

Saladine de magret fumé aux agrumes

<i>Entre terre et mer</i>	<i>14,00 euros / pers</i>
---------------------------	---------------------------

Dés de saumon aneth citron

Pics de Saint Jacques au serrano

Pressé de foie gras maison

<i>Féerie nordique</i>	<i>14,00 euros / pers</i>
------------------------	---------------------------

Médailon de homard au pamplemousse

Saumon gravlax et blinis

Crevettes et pommes

*Prix net ttc*

# Les plats

## Les poissons

Choucroute de la mer 17,50 euros  
2 poissons frais et un fumé, chou, crevettes, pommes de terre, infusion à la citronnelle

Dos d'églefin, crumble de chorizo 19,00 euros  
Coulis de poivron

Brochette de lotte et Saint Jacques au serrano 20,00 euros  
Beurre rouge au romarin

*Accompagnements : risotto ou écrasé de pdt et légumes de saison*



## Les viandes

Moelleux de veau aux morilles, infusion de cèpes 17,50 euros

Le meilleur du canard aux figues, jus au porto 16,50 euros

Suprême de volaille pomme et cidre 14,50 euros

Mignon de porc aux figues, jus au porto 14,50 euros

Tournedos de bœuf façon Rossini 20,00 euros

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



# Les menus

Par personne 37,00 euros TTC

3 mises en bouche

*Au choix dans la carte*

Entrée froide ou chaude

Plat poisson ou viande

*Fromage*

Plateau de trois fromages affinés

*Dessert*

Déclinaison de 3 mignardises

Ou Bûchette au choix



Par personne 47,00 euros TTC

4 mises en bouche

*Au choix dans la carte*

Entrée froide ou chaude

Plat poisson et viande

*Fromage*

Plateau de trois fromages affinés

*Dessert*

Déclinaison de 4 mignardises

Ou Bûchette au choix



## Bûchettes individuelles

**Le petit choux** : Bûche moulée en nougatine, choux vanille

**L'Antillaise** : Feuilletine praliné, génoise chocolat, caramel, mousse légère rhum/vanille

**La Pralin'or** : Feuilletine praliné, génoise, bavaoise chocolat, crémeux praliné

**La Domino** : Fondant chocolat, bavaoise vanille, crémeux chocolat noir, glaçage chocolat blanc/vanille

**L'Automnale** : Sablé breton, bavaoise caramel, confit poire, glaçage chocolat blanc

**La Vendéenne** : Sablé breton, bavaoise caramel, confit mûre framboise, glaçage chocolat blanc

**La nuage exotique** : Feuilletine passion, génoise, mousse légère vanille, confit fruits exotiques, glaçage exotique

