

Menus pour les fêtes

Joyeux Noël

Très bonne année 2027

Stéphanie et Lionel SCHIEL vous remercient pour votre fidélité tout au long de cette année 2026 et se réjouissent d'être associés à vos repas de fêtes

Cocktails froids

8 pièces

Tartelette guacamole saumon

Burger au foie gras

Club thon tomate

Wrap de saison

Crevettes au sésame

Bouchon de magret pain d'épice

Cups de légumes

Malicette de saison

Prix net TTC 10 euros par personne

12 pièces

Idem 8 pièces

+ 4 cocktails chauds

Aiguillette de canard aux pruneaux

Saint Jacques

Crevettes

Boudin

Prix net TTC 14 euros par personne

Cocktail dînatoire

Cocktail adulte

Les pièces froides

Tartelette guacamole saumon
Burger au foie gras
Wrap de saison
Crevettes et légumes croquants
Bouchon de magret pain d'épice
Blinis et gravlax
Malicette de saison
Club thon tomate

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	105,00 euros le kg
Terrine de foie gras aux figues	110,00 euros le kg

Les entrées chaudes

Dos d'églefin, crumble de chorizo
Coulis de poivron

Cassolette de Saint Jacques 13,00 euros
Petits légumes à la vanille

Les entrées froides

1- Foie gras maison
Chutney de saison
Bouchon de magret et pain d'épice

2- Foie gras aux figues
Crevettes aux pommes
Saladine magret fumé aux agrumes

3 –blinis de saumon fumé et crème de citron ciboulette
Tartare de saumon pomme et menthe
Saladine de légumes croquants

Prix net TTC 14,00 euros par personne

Les plats

Les poissons

Choucroute de la mer 18,00 euros
2 poissons frais et un fumé, chou, crevettes, pommes de terre, sauce citronnée

Dos de poisson de saison, crumble de chorizo
Coulis de poivron 18,00 euros
Cassolette de Saint Jacques 20,00 euros
Et légumes croquants à la vanille

Accompagnements : risotto ou écrasé de pdt et légumes de saison

Les viandes

Moelleux de veau aux morilles, infusion de cèpes	18 euros
Le meilleur du canard aux figues, jus au porto	17 euros
Suprême de volaille aux pommes	15 euros
Mignon de porc serrano, jus au porto	15 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

Plateau de trois fromages affinés

Dessert

Déclinaison de 3 mignardises

Ou Bûchette au choix

Bûchettes individuelles

La Tiramisu : Crème légère mascarpone, crémeux café, financier café, croustillant café

Le secret des lutins: : Croustillant pistache , financier pistache , confit framboise, bavaroise pistache , glaçage framboise.

La Gingerbread: Sablé breton à la cannelle , confit pommes poires ,génoise , crème speculoos , glaçage poire.

Par personne 47,00 euros TTC

4 mises en bouche

Au choix dans la carte

Entrée froide ou chaude

Plat poisson

et

Plat de viande

Plateau de trois fromages affinés

Dessert

Déclinaison de 4 mignardises

Ou Bûchette au choix

La Bueno: Croustillant praliné, feuilletine praliné, génoise, mousse légère noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat

La petit choux : Bûche moulé nougatine choux vanille

La Flocon : Biscuit des chouans ,croustillant citron/ yuzu, crème citron orange sanguine, mousse légère zestes d'agrûmes .

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

Pour Noël : au plus tard mardi 15 décembre 2026
Pour nouvel-an : au plus tard mercredi 23 décembre 2026

grangedelemeriere@gmail.com
06 34 45 41 47 – 02 51 20 82 43