

La Carte

Les Entrées

● Marbré de canard confit, foie gras et filet fumé.....	6.50€
● Terrine de foie gras de canard et son cœur de homard et girolles.....	9.00€
● Terrine de foie gras de canard aux Côtes de Duras.....	7.00€
● Carpaccio de St Jacques et son huître pochée Marinade aux œufs de tobico.....	9.00€
● Parfait au saumon fumé et guacamole.....	6.00€
● Croustillant de St Jacques coulis de homard.....	6.50€
● Coquille St Jacques à la Nantaise.....	6.00€
● Pyramide de rouget, compotée de cuisses de grenouilles et chorizo.....	6.50€
● Bouchée à la reine (volaille, ris de veau, quenelle de veau, champignons).....	5.50€

Les Poissons

■ Filet de sabre sauce crevette.....	7.00€
■ Pavé de sandre jus de coquillage et aneth.....	7.00€
■ Rôti de lotte coulis de homard.....	8.50€
■ Filet de St Pierre crème à l'oseille.....	7.50€
■ Dos de cabillaud en crumble de chorizo et parmesan sauce roquette.....	6.50€
■ Pavé de lieu jaune à la crème de moules.....	6.00€
■ Roulade de saumon sauce Crémant de Loire.....	6.50€
■ Filet de turbot farci aux langoustines sauce citron vert et beurre salé.....	12.50€

Les viandes

● Caille farcie à la forestière crème de lard fumé.....	6.00€
● Filet de canard au miel et aux pommes.....	6.50€
● Tournedos de filet de sanglier sauce épices douces.....	7.50€
● Pavé de cerf sauce aux queues de morilles.....	7.50€
● Magret d'oie sauce à l'orange sanguine.....	7.00€
● Tournedos de canard farci foie gras et son jus corsé.....	7.00€
● Suprême de faisán et son jus corsé aux cèpes.....	6.50€
● Médaillon de suprême de chapon sauce pleurotes et xérès.....	6.50€
● Filet mignon de veau au poivre de Sichuan.....	8.00€

Les Légumes

● Crumble de patate douce.....	2.00€
● Fondant de courgettes.....	2.00€
● Pomme de terre darphin ou pomme dauphine maison.....	2.00€
● Pomme de terre farcie.....	2.00€
● Tartes fines aux légumes ou poireaux.....	2.00€
● Croustillant forestier ou croustillant de tomates confites.....	2.00€
● Clafoutis de légumes au parmesan.....	2.00€
● Poire angevine au vin moelleux.....	2.00€
● Flan de légumes.....	2.00€
● Gratin de pomme de terre à la coppa.....	2.00€
● Flan de potimarron.....	2.00€

Nos desserts glacés

- Nougat glacé aux fruits rouge
- Parfait glacé au Cointreau et à l'orange
- Omelette norvégienne saveur vanille - framboise +1€00
- Omelette norvégienne rhum-raisins +1€00



Nos desserts

- L'exotique (mousse saveur vanille et aspic de fruits exotiques)
- Feuilletine praliné au chocolat*
- Nougat framboise*
- Trois chocolats*
- Caramelia (Mousse chocolat blanc caramel beurre salé)*
- Impérial (saveur chocolat et clémentines)*

*Dessert ayant subi une surgélation dans le processus de fabrication, Ne pas recongeler
La liste des allergènes est disponible en magasin et sur demande

Samuel MOYON, ainsi que son personnel,
vous présentent tous leurs meilleurs vœux de fin d'année.

SUPER LOTERIE

Gagnez de nombreux lots, coffret de vins,
magnum de champagne, commandes offertes
Tirage le 24 décembre pour Noël et le 31 décembre pour la St Sylvestre
Jeu sans obligation d'achat, valable jusqu'au 26 Décembre 2018

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél. :

E.mail :

Photos non contractuelles - Imp. Jérôme BLIN - 49 POUANCÉ - 02 41 92 52 55 - www.imprimerie-blin.com

Menu de Noël et St Sylvestre

Samuel Moyon
TRAITEUR
La Renommée



18, rue de la Libération
Pouancé - 49420 Ombree d'Anjou
Tél. 02 41 92 41 07

www.la-renommee.com - larenommee49@orange.fr



Nos Menus de Fête

Le Gourmet

18,00 €

- Coquille de pétoncles à la bretonne
- Filet de truite de mer sauce à l'aneth *ou*
- Caille farcie sauce pleurotes
- Pomme de terre farcie – tarte fine aux poireaux
- Brochette de fromages (St Nectaire-chèvre-carré-emmental)
- Plaisir sucré (voir carte)

Le Renommée

21,00 €

- Mise en bouche gourmand (*voir liste) (5/pers)
- Dos de cabillaud en crumble chorizo parmesan sauce roquette
- Médaille de chapon sauce normande
- Pomme de terre darphin et croustillant de champignons
- Brochette de fromages (St-Nectaire-chèvre-carré-emmental)
- Plaisir sucré (voir carte)

Le Festif

23,00 €

- Marbré de canard confit, foie gras et filet fumé
- *ou* Parfait au saumon fumé et guacamole
- Pavé de sandre sauce homardine
- Magret d'oie sauce à la gelée de vin rouge
- Crumble de patate douce et fondant de courgette
- Brochette de fromages (St-Nectaire-chèvre-carré-emmental)
- Plaisir sucré (voir carte)

Le Tentation

25,00 €

- Terrine de foie gras de canard aux Côtes de Duras
- ou* Croustillant de St-Jacques crème de citron
- Filet de bar farci aux langoustines sauce Crémant de Loire
- Pavé de cerf sauce aux queues de morilles
- Poire angevine au vin moelleux et gratin de pomme de terre à la coppa
- Brochette de fromages (St Nectaire-chèvre-carré-emmental)
- Plaisir sucré (voir carte)

Le Tendance

28,00 €

- Carpaccio de St-Jacques et son huître pochée Marinade aux œufs de tobico
- *ou* terrine de foie gras de canard et son cœur de homard et giroles
- Brochette de lotte au saumon fumé crème d'asperges vertes
- Tournedos de filet de bœuf et sa tranche de foie gras de canard poêlé
- Pomme dauphine maison et croustillant de tomates confites
- Brochette de fromages (St-Nectaire-chèvre-carré-emmental)
- Plaisir sucré (voir carte)

Les Petits en Fête

7,50 €

- Médaille mousse de canard
- *ou* Croustillant de crevettes
- Burger
- Pommes noisette
- Brownies et surprise

Plateau Récif

25,00 €/pers.

- 5 langoustines
- 1 pince de tourteaux
- 1/2 homard (canadien)
- 50gr de bigorneaux
- 5 crevettes bouquets
- 100 gr de moules
- 5 huîtres fines de claire n°3
- 50gr de coques
- 50gr crevettes grises

Bourriche 24 huîtres n°3

24,00 €/pers.

Bourriche 24 huîtres n°2

20,00 €/pers.

Nos viandes crues (Pensez à réserver rapidement pour nos précommandes pour éviter les ruptures)

- Dinde fermière française (3kg500 environ)19€00 le kg
- Chapon fermier français (environ 3kg800)17€50 le kg
- Côtes de bœuf (VBF)22€00 le kg
- Tournedos de filet de bœuf (VBF).....28€00 le kg
- Viandes de bœuf pour fondue bourguignonne (VBF) dans le rumsteck18€00 le kg



Nos Mises en bouche

Plateau Gourmand* (20 pièces)

16,00 €

- Brochette de crevettes mariné et ananas
- Délice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
- Cupcake mousse de chorizo et crevette
- Navette au filet de canard fumé
- Bouchée de Rouget à la mozzarella et aux agrumes

Plateau Original (20 pièces)

16,00 €

- Tartelette de risotto aux betteraves et aux moules
- Navette au saumon fumé et œuf de tobico
- Mini éclair au caviar de tomates confites
- Wraps au curry et à la coppa
- Marbré de foie gras de canard aux pommes et son filet fumé

Planche Apéro (5 personnes)

20,00 €

- 1 petit saucisson sec (250gr)
- Chiffonnade de pancetta et coppa
- Chiffonnade de conté
- Gressin au pavot et sésame et sa sauce
- Cake salé (olives, fromage, chorizo)

Nos plateaux minis bouchées chaudes (30 pièces)

20,00 €

- Mini bouchée au fromage
- Mini bouchée poulet curry
- Mini bouchée escargot persillé
- Mini bouchée au saumon fumé
- Mini bouchée tapenade tomates confites
- Mini bouchée aux crevettes

Plateau raclette

7,50 €/pers.

- Fromage à raclette - Jambon blanc et bayonne
- Coppa-pancetta - Jésus et pomme de terre