

# Les plateaux repas

Nos plateaux-repas froids sont servis avec du pain et sans boisson.

Supplément boisson sans alcool : 1,50 € par plateau.

Minimum de 6 Plateaux en commande avec 1 choix de menu pour l'ensemble des convives.

Livraison en sus de 15 €.

Secteurs de livraison : Rennes. Autres secteurs sur devis selon le kilométrage.

La Maison Dumont se réserve le droit de remplacer un produit manquant si le délai est trop court ou en cas de problème d'approvisionnement.

## LE RAPIDO

Entrée du jour, Viande ou volaille du jour et sa garniture, Fromage sélection, Dessert du jour

18,00 €

## RETOUR DES HALLES

Charcuterie du jour, Viande ou volaille et salade composée, Fromage sélection, Dessert retour des halles

18,50 €

## LA CRIEE

Terrine de poisson crème à l'aneth, Poisson du jour et sa ratatouille niçoise, Fromage sélection, Salade de fruits de saison

20,50 €

## LE NEMOURS

Saumon fumé, Volaille à l'estragon, salade de penne, Fromage sélection, Tartelette chocolat

22,50 €

## LE MAGNOLIA

Duo de choux et carottes façon coleslaw, Saumon cuit et langue d'oiseau au pesto, Fromage sélection, Clafoutis aux fruits

21,50 €

## LE RENNAIS

Oeuf mollet, macédoine de légumes, Chiffonnade de jambon blanc et piémontaise, Fromage sélection, Crème Brulée

22,50 €

## LE VEGETARIEN

Salade de quinoa, Croquant de légumes du soleil, Salade d'endive, Méli mélo de fruits de saison

20,00 €

## SOLEIL LEVANT

Salade de crevettes et menthe fraîche, Nouilles, sauté au poulet, Salade de fruits exotiques

22,50 €

## LE SUEDOIS

Chiffonnade de saumon fumé écossais, Salade du pêcheur, crevette et filet de hareng, Fromage sélection, Mousse au chocolat

23,50 €

## LE TOSCANE

Tomate mozzarella tachetée d'olives et pesto, Suprême de volaille au basilic, pasta balsamico, Fromage sélection, Tartelette citron

24,50 €

## LE BOMBAY

Crevettes au gingembre et chou mariné, Poulet tandoori et riz parfumé, Carpaccio d'ananas et coco râpé

21,50 €

## L'ANDALOU

Salade de riz, Volaille au chorizo et courgettes au xérès, Fromage sélection, Crème au chocolat

22,50 €



## Conditions générales de vente

Toute commande implique l'acceptation de nos conditions de vente. Toute commande devra être passée au minimum 72 h à l'avance. Toute livraison sera facturée selon la situation géographique et selon le kilométrage. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Les commandes passées par téléphone devront être confirmées en boutique. L'enregistrement définitif d'une commande ne se fera qu'à partir du versement d'un acompte de 50% de la commande. Le solde est à régler au magasin avant l'enlèvement ou à la livraison. Toute modification du nombre de personnes devra se faire au magasin. Toute annulation de commande 24 heures avant la date prévue entraînera la perte définitive de l'acompte versé. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée. Tout matériel non restitué sera facturé au client, et majoré. Un chèque de consigne sera demandé pour le matériel de buffet. Tous nos prix de vente sont en Euro et toutes taxes comprises.



28 rue de Nemours  
35000 Rennes  
Tél. 02 99 79 49 23

13 Rue Alphonse Milon  
35760 Saint-Grégoire  
Tél. 02 99 39 41 10

maisondumontrennes@gmail.com  
[www.maison-dumont.fr](http://www.maison-dumont.fr)



# La carte Cocktail

## Plateau de canapés

Assortiment de saison  
8 pièces : **12,80 €**

## Plateau de mini blinis

Tartare de St Jacques, mousse de chèvre frais, crème de canard  
12 pièces : **18,50 €**

## Plateau de bouchées fraîcheur

Sucrine thon fines herbes, endivette au saumon, concombre fromage de chèvre  
12 pièces : **18,50 €**

## Plateau de mini brochettes

Saumon fumé concombre, bille de chèvre tomate, crevette mangue  
12 pièces : **18,50 €**

## Plateau de fours apéritifs à chauffer

Pizza, quiche lorraine, quiche poireaux, saucisse feuilletée, gougère, pruneau bacon  
16 pièces : **14,40 €**

## Les roulades de crêpes

Thon fines herbes, fromage fruits secs curry, saumon fumé  
12 pièces : **18,50 €**

## Les navettes

Tarama fumé, chèvre frais, mousse de canard  
12 pièces : **18,50 €**

## Pain surprise

Pain écrin assortis  
40 pièces : **30,00 €**  
60 pièces : **42,00 €**

## Brioche mousseline

Mousseline au crabe  
60 pièces : **66,00 €**

## Les mini sphères et les p'tits verres gourmands

(minimum de 6 pièces par sorte)  
Consultez notre choix chaque semaine selon les saisons  
**2,50 €/pièce**

## Les clubs sandwichs

Crèmeux de fruits secs épicié, saumon fumé, thon et fines herbes  
12 pièces : **19,20 €**

## Mini brochettes de viandes froides

(minimum de 10 pièces par sorte)  
Porc ananas curry, bœuf thaï, poulet tandoori  
**3,00 €/pièce**

## Nos bâtonnets de crudités

(minimum de 10 personnes)  
Un assortiment de bâtonnets de crudités : carotte, concombre, poivron, tomate, radis, olive sur plateau.  
Sauces : cocktail, fromage blanc aux herbes, mayonnaise  
**4,50 €/pers.**

## Plateau de petits fours frais sucrés

Assortiment de saison  
12 pièces : **19,20 €**

## Brochettes de fruits

Mini brochette de fruits frais assortis  
12 pièces : **14,20 €**

## Les p'tites verrines gourmandes

(minimum de 10 pièces par sorte)  
Mousse chocolat, panna cotta exotique, riz au lait framboise, minestrone de fruits  
**2,10 €/pièce**

# Nos formules Cocktail

minimum de 10 personnes

## Cocktail « d'accueil » (6 pièces/pers. - environ ½ heure)

2 canapés « prestige », 2 navettes, 2 mini brochettes  
**9,20 €/pers.**

## Cocktail « gourmandise » (12 pièces/pers. - environ 1 heure)

2 canapés « prestige », 2 mini brochettes assorties, 2 navettes, 2 clubs sandwich, 4 fours sucrés assortis  
**15,90 €/pers.**

## Cocktail « douceur » (15 pièces/pers. - environ 1 h 30)

2 canapés « prestige », 2 bouchées « fraîcheur », 2 navettes, 2 mini brochettes assorties, 2 clubs sandwiches, 5 fours frais sucrés  
**23,00 €/pers.**

## Cocktail « dinatoire » (25 pièces/pers. - environ 2 heures)

2 canapés assortis, 2 bouchées fraîcheur, 2 navettes, 2 brochettes de wraps, 2 mini brochettes de viandes, 1 Timballe de salade, 2 clubs sandwiches, 2 p'tits verres assortis, 10 fours frais sucrés, moelleux et brochette de fruits  
**35,50 €/pers.**

## Pour nos entrées froides, chaudes ou plats cuisinés

Consulter le menu du Week end différent chaque semaine  
« en boutique ou sur notre site internet »

## Les poissons entiers en Bellevue et leur garniture

minimum de 8 personnes

Avec tomate, macédoine et œuf mimosa

Le saumon glacé... **16,90 €/pers.** Le colin glacé..... **16,90 €/pers.**

## Les plats conviviaux

minimum de 8 personnes

### Paëlla andalouse

Volaille, poitrine de porc, fruits de mer, crevettes, chorizo, riz ..... **16,50 €/pers.**

### Tajine

Poulet ou d'agneau aux légumes, semoule aux raisins ..... **16,50 €/pers.**

### Couscous à l'orientale

Collier d'agneau, volaille, merguez, légumes, semoule, raisins ..... **10,90 €/pers.**

### Filet de bœuf en croûte

Sauce foie gras, madère ou porto ..... **22,50 €/pers.**

### Jambon en croûte de feuilletage

Sauce foie gras, madère ou porto ..... **18,90 €/pers.**

### Curry de légumes Végétarien

..... **10,50 €/pers.**

### Cassoulet toulousain

..... **17,50 €/pers.**

# Nos buffets froids ou chauds

Afin d'élaborer votre buffet nous vous proposons pour :

De 10 à 20 personnes :

2 salades au choix, 2 desserts au choix ou 1 entremet avec supplément

De 20 à 30 personnes :

3 salades au choix, 2 desserts au choix ou 1 entremet avec supplément

De 30 à 100 personnes :

4 salades au choix, 3 desserts au choix ou 2 entremets avec supplément

Pour un buffet chaud : supplément de **6.00€ par personne** en remplacement des viandes froides et salades

Au choix : Pavé de saumon et julienne de légumes / Suprême de volaille aux morilles et son gratin dauphinois / Parmentier de Canard / Filet mignon de porc, pommes grenailles et petits légumes / Suprême de pintade, purée de pommes fondantes / Tajine d'agneau aux légumes, semoule aux raisins / Fricassée de volaille de Janzé, mini penne lard et cèbettes.

## Buffet « Le charcutier »

Assortiment de cochonnailles (jambon, terrine, saucisson, pâté, rillettes, condiments) salades de buffet au choix, dessert de buffet ..... **19,00 €/pers.**

## Buffet « l'essentiel »

Terrine de poisson aux petits légumes, assortiment de charcuteries, suprême de volaille aux herbes, sauces et condiments, salades au choix, dessert de buffet ..... **25,00 €/pers.**

## Buffet « Nemours »

Assortiment de charcuteries, chiffonnade de saumon fumé, rôti de porc, volaille à l'italienne, salades au choix, sauces et condiments, brie, dessert de buffet ..... **30,00 €/pers.**

## Buffet « Tendance »

Assortiment de crudités, saumon fumé écossais, terrine de légumes, terrine de poisson concassé de tomate, assortiment de viandes froides (rôti de porc, suprême de volaille, bœuf rosé), sauces et condiments, salades au choix, trilogie de fromages, dessert de buffet ..... **40,00 €/pers.**

## Buffet « Dégustation »

Charcuterie maison, saumon fumé écossais sauce aneth, terrine de brochet sauce citron vert, magret de canard, bœuf et volaille rôtis, salades au choix, plateau de fromages et salade verte aux fines herbes, dessert de buffet ..... **46,00 €/pers.**

## Vos salades de buffet « printemps / été »

Minimum 10 personnes, 0.250 kg/personne

Salade crétoise, taboulé aux agrumes, melon pastèque, taboulé à la menthe, salade de pâtes au basilic, tomate mozzarella basilic, salade de haricots verts à l'italienne.

## Vos salades de buffet « automne / hiver »

Salade coleslaw, salade piémontaise, taboulé aux agrumes, salade parisienne, taboulé à la menthe, salade de lentilles, salade de pâtes.

## Les desserts de buffet

minimum de 10 personnes par dessert

Salade de fruits frais, gâteaux de riz, clafoutis aux fruits de saison, moelleux chocolat, tarte aux pommes, tarte aux fruits de saison, carpaccio d'ananas frais, mousse au chocolat.

Entremet au choix : craquant chocolat, framboisier, mango coco, passionnément, fruits exotique, fraisier (en saison).  
Supplément de **2,00 €/pers.**