

Les plateaux repas



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

Supplément boisson sans alcool : 1,80 € par plateau.

Minimum de 4 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

20,00 € HT

RETOUR DU MARCHÉ

Charcuterie du jour, viande ou volaille et salade composée, fromage sélection, dessert retour des halles

20,50 € HT

LES HALLES

Terrine de poissons crème à l'aneth, poisson du jour et sa ratatouille niçoise, fromage sélection, salade de fruits de saison

20,50 € HT

RUE DE NEMOURS

Saumon fumé, volaille à l'estragon, salade de penne, fromage sélection, tartelette chocolat

23,50 € HT

LE NORDIQUE

Duo de choux et carottes façon coleslaw, saumon cuit et langue d'oiseau au pesto, fromage sélection, clafoutis aux fruits

24,50 € HT

LE RENNAIS

Oeuf mollet, macédoine de légumes, chiffonnade de jambon blanc et piémontaise, fromage sélection, crème Brulée

23,50 € HT

LE VÉGÉTAL

Salade de quinoa, croquant de légumes du soleil, salade d'endive, méli mélo de fruits de saison

21,00 € HT

L'EXOTIQUE

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

23,50 € HT

L'ÉCOSSAIS

Chiffonnade de saumon fumé écossais, salade du pêcheur, crevette et filet de hareng, fromage sélection, mousse au chocolat

24,50 € HT

LE TOSCANE

Tomate mozzarella tachetée d'olives et pesto, suprême de volaille au basilic, pasta balsamico, fromage sélection, tartelette citron

25,50 € HT

LE BOMBAY

Crevettes au gingembre et chou mariné, poulet tandoori et riz parfumé, carpaccio d'ananas et coco râpé

22,50 € HT

LE MADRID

Salade de riz, volaille au chorizo et courgettes au xérès, fromage sélection, crème au chocolat

22,50 € HT

la Carte

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
maisondumontrennes@gmail.com

13 Rue Alphonse Milon
35760 Saint-Grégoire
Tél. 02 99 39 41 10
maisondumontsg@gmail.com

www.maison-dumont.fr



La carte Cocktail



Plateau de canapés

Assortiment de saison

8 pièces : 12,90 €

Plateau de mini blinis

Tartare de St Jacques, mousse de chèvre frais, crème de canard

12 pièces : 18,90 €

Plateau de bouchées fraîcheur

Assortiment de saison en 3 variétés

12 pièces : 18,90 €

Plateau de mini brochettes

Saumon fumé concombre, bille de chèvre tomate, crevette mangue

12 pièces : 18,90 €

Fours apéritifs à chauffer

Pizza, quiche lorraine, quiche poireaux, saucisse feuilletée, gougère, pruneau bacon

16 pièces : 16,90 €

Les roulades de crêpes

Thon fines herbes, fromage fruits secs curry, saumon fumé

12 pièces : 19,20 €

Les wrap's

Assortiment de saison en 2 variétés

12 pièces : 19,20 €

Les navettes

Petite brioche pourvu de crèmes assortis

12 pièces : 19,20 €

Pain surprise

Pain écriin assortis

40 pièces : 33,00 €

60 pièces : 42,00 €

Brioche mousseline

Garnie d'une mousseline de 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

Crémeux de fruits secs épicé, saumon fumé, thon et fines herbes

12 pièces : 19,20 €

Mini brochettes de viandes froides

(minimum de 6 pièces par sorte)

Porc ananas curry, bœuf thaï, poulet tandoori

3,00 €/pièce

Les bâtonnets de crudités

(minimum de 6 personnes)

Un assortiment de bâtonnets de crudités : carotte, concombre, poivron, tomate, radis, olive sur plateau.

Sauces : cocktail, fromage blanc aux herbes, mayonnaise

5,00 €/pers.

Plateau de petits fours frais sucrés

Assortiment de saison

12 pièces : 19,20 €

Brochettes de fruits frais de saison

Mini brochette de fruits frais assortis

12 pièces : 14,20 €

Les p'tites verrines gourmandes

(minimum de 6 pièces par sorte) Assortiment de saison par notre chef pâtissier

2,10 €/pièce

Nos formules Cocktail

minimum de 10 personnes



Cocktail « d'accueil » (6 pièces/pers. - pour une durée d'1/2 heure)

2 canapés « prestige », 1 navette, 1 wrap's, 2 mini brochettes 9,50 €/pers.

Cocktail « gourmandise » (12 pièces/pers. - pour une durée d'1 heure)

2 canapés « prestige », 2 mini brochettes assorties, 1 navette, 1 wrap's, 2 clubs sandwich, 4 fours sucrés assortis 16,90 €/pers.

Cocktail « douceur » (15 pièces/pers. - pour une durée d'1 h 30)

2 canapés « prestige », 2 bouchées « fraîcheur », 1 navette, 1 wrap's, 2 mini brochettes assorties, 2 clubs sandwichs, 5 fours frais sucrés .. 24,00 €/pers.

Cocktail « dinatoire » (25 pièces/pers. - pour une durée de 2 h 30)

2 canapés assortis, 2 bouchées « fraîcheur », 2 navettes, 2 wrap's, 2 mini brochettes de viandes, 1 timbale de salades, 2 clubs sandwichs, 2 p'tits verres assortis, 10 fours frais sucrés, moelleux et brochette de fruits..... 36,50 €/pers.

L'assortiment de « charcuterie Maison » 7,50 €/pers.

Nos entrées



L'inspiration Végétale

Subtil mélange de légumes à l'huile d'olive 7,50 €/pers.

Pour toutes nos entrées froides et chaudes, 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 6 personnes



Rougail saucisse 13,50 €/pers.

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

Curry de joue de lotte 17,50 €/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 11,70 €/pers.

Saumon thaï, wok de légumes 17,50 €/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.

Saucisson pistaché en brioche
Sauce madère ou porto 10,90 €/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 cebettes.

Buffet « Le convivial »

Assortiment de cochonnailles (jambon, terrine, saucisson, pâté, rillettes, condiments) salades de buffet au choix, dessert de buffet 20,00 €/pers.

Buffet « L'essentiel »

Terrine de poissons aux petits légumes, assortiment de charcuteries, suprême de volaille aux herbes, sauces et condiments, salades au choix, dessert de buffet 26,00 €/pers.

Buffet « Le tendance »

Assortiment de charcuteries, chiffonnade de saumon fumé, rôti de porc, volaille à l'italienne, salades au choix, sauces et condiments, brie, dessert de buffet 31,00 €/pers.

Buffet « Le Rennais »

Assortiment de crudités, saumon fumé écossais, terrine de légumes, terrine de poissons et 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 41,00 €/pers.

Buffet « Le VIP »

Charcuterie maison, saumon fumé écossais sauce aneth, terrine de St Jacques 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 47,00 €/pers.

Vos salades de buffet « printemps / été »

Minimum 10 personnes, 0.250 kg/personne

Salade crétoise, taboulé aux agrumes, melon et 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 »

Minimum 10 personnes, 0.250 kg/personne

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 au chocolat, tarte aux pommes, tarte aux fruits de saison, carpaccio d'ananas frais, mousse au chocolat.

Pour un entremet : supplément de 2,00 €/pers.
Entremet au choix : craquant chocolat, framboisier, mango coco, passionnement, fruits exotique, fraisier (en saison).