

2024

La Carte  
*des fêtes de fin d'année*

  
maison  
**DUMONT**  
RENNES & SAINT-GRÉGOIRE  
Milleur Ouvrier de France  


# Les apéritifs



<b>Canapés prestige</b> - Plateau de 8 pièces .....	<b>12,90€</b>	<b>Feuilletés apéritif à chauffer</b> - Boîte de 12 .....	<b>16,80€</b>
- Crabe, bille citron vert		Gougère au fromage, saucisse feuilletée, pizza,	quiche lorraine, croque-monsieur, quiche saumon fumé
- Saumon fumé au bois de hêtre, crème citron vert			
- Foie gras de canard, figues et fruits secs			
- Potimarron, crème de châtaignes			
<b>Verrine</b> .....	<b>2,80€/pièce</b>	<b>Pain écriin découverte</b>	
- Panna cotta foie gras, gelée de vin chaud aux épices		Crème de saumon fumé, rillette d'oie, mousse de canard,	
- Mousse passion, cocktail de crevettes		pâté foie, fromage aux herbes	
- Crème d'avocat, caillé et saumon fumé		60 toasts .....	<b>47,00€</b>
- Pétoncles à la normande, julienne		40 toasts .....	<b>35,00€</b>
de légumes "à chauffer" .....	<b>3,20€/pièce</b>	<b>Brioche festive</b>	
		Brioche au crabe (40 toasts) .....	<b>46,00€</b>

# Les entrées froides

Comme un avocat au crabe, macédoine de légumes d'hiver .....	<b>9,50€</b>
Crèmeux de langoustines, mousse citron, brunoise de légumes .....	<b>10,90€</b>
Millefeuille aux deux saumons, chèvre et basilic .....	<b>7,50€</b>
Tiramisu de homard, légumes croquants « l'incontournable » .....	<b>10,90€</b>
Opéra de foie gras aux griottes .....	<b>11,50€</b>
Terrine de homard Breton .....	<b>7,50€</b>
Saumon fumé maison au bois de hêtre .....	<b>11,90€</b>
Foie gras de canard nature .....	<b>16,80€</b>
Foie gras d'oie nature .....	<b>18,20€</b>
Terrine du pêcheur ou St Jacques .....	<b>6,90€</b>
Coquille de homard .....	<b>21,00€</b>
Demie-langouste à la parisienne .....	<b>29,50€</b>

# Les entrées chaudes

Brioche au foie gras, truffes et fruits d'hiver .....	<b>13,90€</b>
Coquille Bretonne .....	<b>7,20€</b>
Saumon escoffier, crème vin blanc .....	<b>11,80€</b>
Bouchée à la reine, ris de veau .....	<b>6,20€</b>
Feuilleté de pétoncles .....	<b>7,20€</b>
Coquille Saint-Jacques Normande .....	<b>10,50€</b>
Boudin Blanc Truffé .....	<b>6,80€</b>
Boudin Blanc Nature .....	<b>4,50€</b>

# Nos créations charcutières

Caille Souvaroff en gelée .....	10,50€
Mini pâté en croûte, porc et fruits secs .....	2,50€
Terrine de jarret de cochon Breton, ris de veau et foie gras de canard .....	11,20€
Pâté en croûte, ris de veau et morilles .....	12,50€
Finger de belles volailles, pistaches et noisettes .....	9,50€
Pâté en croûte Richelieu « truffes et foie gras » .....	12,50€

## Sans oublier...

Le caviar Français - 30 ,50 et 100g ..... Tarifs boutique

La truffe fraîche du Haut Var ..... Selon cours

Les blinis et Tarama maison

Jambon « Pata Negra 5 J »

Escargots farcis à la douzaine ..... 11,80€

Pétoncles farcies à la douzaine ..... 13,80€

Mini Boudin Cocktail

Noir ..... 0,90€/pièce

Blanc ..... 0,90€/pièce

Truffé ..... 1,50€/pièce

Nos Galantines

*Chapon pistaches, canard girolles*

Nos Suprêmes avec foie gras

*Ris de veau morilles, faisan champignons et truffe*

## Les recettes iodées

*Sans garniture*

Ballotine de Sole et Saint-Jacques, poireaux confits et rôtis, sauce champagne .....	22,50€
Demi-homard Breton, purée de PDT fumée, raviole de homard, jus des têtes .....	32,00€
Turbot de nos côtes, panais en 2 cuissons, noisettes et beurre d'agrumes .....	22,50€
Bar Breton, blé crémeux au chou-fleur, tartare de coquillage, marinière .....	21,50€
Brochette de Saint-Jacques, risotto à la truffe .....	22,50€

# Les viandes, volailles et gibiers

*Sans garniture*

Noix de cerf poêlée, céleri rôti, poire pochée, sauce grand veneur .....	22,50€
Chapon en 2 cuissons, potimarron, croustilles panées, châtaignes et lard .....	20,50€
Ris de veau, étuvée de morilles, sauce au vin jaune .....	26,50€
Filet de bœuf Rossini, gnocchis truffés, croûtons et sauce foie gras .....	23,50€
Lièvre à la royale, salsifis rôtis et girolles, sauce civet .....	24,50€

# Le végétarien

Céleri rôti comme une tarte, champignons, légumes d'hiver .....	18,50€
---	--------

# Les garnitures et légumes

Risotto à la truffe - 200g .....	7,90€
½ pomme aux airelles .....	3,10€
Gratin Dauphinois - 250g .....	6,50€
Purée à la truffe - 250g .....	7,90€
Purée de céleri - 250g .....	6,50€
Pommes dauphines - 100g .....	3,90€
Poêlée de champignons - 100g .....	4,90€
Châtaignes caramélisées - 200g .....	8,40€
Fruits d'hiver - 150g .....	5,50€
Légumes du potager aux herbes - 200g .....	7,50€

# Nos tentations sucrées

**Chou-Chou pistache** ..... 5,10€

*Pâte à chou, crème pistache, framboise, chantilly pistache*

**La « forêt noire »** ..... 5,10€

*Dacquoise, mousse chocolat, griottes, chantilly kirsch*

**Framboisine** ..... 5,10€

*Biscuit amande, mousse framboise, gelée framboise*

**Finger choco-cacahuète** ..... 5,10€

*Dacquoise cacahuète, caramel beurre salé, ganache choco*

**Carrément citron** ..... 5,10€

*Pâte cacahuète, chiboust citron, marmelade citron, meringue*



Nous perpétons un savoir-faire Français en respectant la saisonnalité des ingrédients, nous sélectionnons les meilleurs producteurs et privilégions un approvisionnement de proximité et recherchons moins de sel et de sucre dans nos fabrications.

Pour vos évènements familiaux ou d'entreprise, pensez à commander vos cocktails, buffets ou plateaux repas tout au long de l'année avec notre service livraison.

 Suivez nous sur instagram : @milan\_radanovic

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE FIN D'ANNÉE

Pour une bonne gestion des commandes et afin de mieux vous servir, nous vous informons que :

- Les commandes hors carte des fêtes ne seront pas prises en compte, mais seront servis directement en boutique.
- Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au **Samedi 21 décembre à 18h.**  
**Toute commande passée sera définitive et sans aucune modification.**
- Pour le réveillon de l'an, les prises de commandes se feront jusqu'au **Samedi 28 décembre à 18h.**  
**Toute commande passée sera définitive et sans aucune modification.**

L'ensemble de nos plats cuisinés sont conditionnés en barquettes ou plats jetables.

Sur demande, il vous sera possible d'avoir un conditionnement en plats porcelaine.

À la prise de votre commande, une consigne vous sera demandée payable uniquement en chèque ou en espèces.

La boutique sera ouverte le dimanche 22 décembre 2024 de 09h à 14h et

le lundi 23 ainsi que le lundi 30 décembre de 08h30 à 18h.

Fermeture le mercredi 25 et le dimanche 29 décembre 2024 et le mercredi 1<sup>er</sup> janvier 2025.

Afin de faciliter le retrait des commandes en boutique et compte tenu des mesures sanitaires nous vous serions reconnaissants de bien vouloir effectuer le règlement dès l'enregistrement de votre commande.

Tous nos prix de vente sont en EURO et TTC.

La maison accepte les cartes bancaires, le paiement à distance, les American express et les espèces.

  
maison  
**DUMONT**

RENNES & SAINT-GRÉGOIRE

Meilleur Ouvrier de France



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](http://www.maison-dumont.fr)