

2024

La Carte
des fêtes de fin d'année


maison
DUMONT
RENNES & SAINT-GRÉGOIRE
Meilleur Ouvrier de France 

Les apéritifs



Canapés prestige - Plateau de 8 pièces	12,90€	Feuilletés apéritif à chauffer - Boîte de 12	16,80€
- 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			
Verrine	2,80€/pièce	Pain écriin découverte	
- 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	47,00€
- Pétoncles à la normande, julienne		40 toasts	35,00€
de légumes "à chauffer"	3,20€/pièce	Brioche festive	
		Brioche au crabe (40 toasts)	46,00€

Les entrées froides

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

Les entrées chaudes

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

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^{er} 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