

LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

La part, sans garniture

- Pintade de Janzé, ris de veau, foie gras, sauce Albufera 17.50 €
- Noix de ris de veau de cœur dorée, étuvée de morilles crémees 24.00 €
- Suprême de Chapon fermier de Janzé, choux farcis, châtaignes 19.50 €
- Selle d'agneau, purée truffée et artichaut violet 19.50 €
- Cuisse de canette, galette de maïs, poire et jus d'épices 13.50 €
- Filet de bœuf, foie gras, pomme de terre Agata gratinée, sauce périgieux 21.00 €
- Dos de biche, fruits d'hiver, sauce grand veneur 21.00 €

LES GARNITURES ET LÉGUMES

La part

- Risotto à la truffe (200 g) 7.50 €
- 1/2 pomme aux airelles 2.80 €
- Moelleux de légumes et tomates confites 3.90 €
- Gratin Dauphinois 5.00 €
- Purée de patate douce 5.00 €
- Purée à la truffe 7.50 €
- Purée de céleri 5.00 €
- Pommes dauphines (150 g) 3.00 €
- Poêlée de champignons (100 g) 4.00 €
- Châtaignes caramélisées (200 g) 7.50 €
- Fruits d'automne et légumes d'hiver 7.50 €
- Pomme de terre Agata gratinée 4.10 €

NOS TENTATIONS SUCRÉES

- La Forêt noire « Version Dumont » 5.10 €
- Dôme choco au caramel beurre salé 4.80 €
- Tarte mangue-passionnement 4.20 €
- Bûche framboise 5.10 €
- Tartelette Mont Blanc revisité 5.10 €
- Chou-Chou au citron 4.20 €

AVEC LE CAFÉ

- Assortiment de 12 petits fours sucrés 19.20 €

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE FIN D'ANNÉE

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

- Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au vendredi 21 décembre à midi. Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.
- Pour le réveillon de l'an, les prises de commandes se feront jusqu'au vendredi 28 décembre à midi. Aucune modification de commande ne sera prise en compte au-delà de cette date.

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 fermée les 25 décembre 2018 et le 01 Janvier 2019.

Il est préférable de régler vos commandes à l'avance afin d'éviter la file d'attente pour récupérer vos commandes

Tous nos prix de vente sont en EURO et TTC.

La maison accepte les cartes bancaires, les American express et les espèces.

Pendant la période des fêtes, le service livraison est momentanément indisponible.


maison
DUMONT[®]
RENNES

28 rue de Nemours
35000 Rennes
Tél. 02 99 79 49 23
Fax 02 99 79 01 05

maisondumontrennes@gmail.com
www.maison-dumont.fr


maison
DUMONT[®]
RENNES



LES APÉRITIFS

Feuilleté apéritif à chauffer : Boîte de 12 **12.80 €**

• *Pizza, lorraine, saucisse feuilletée, poireaux, pruneaux bacon, gougère au fromage*

Mini tentation à chauffer : Boîte de 16 **17.00 €**

• *Madeleine de canard fumé, Mini croque-monsieur, Moelleux tomate basilic, Cake jambon olive, Choux pétoncle, Financier saumon et aneth*

Pain écriin :

• *Pain écriin découverte (60 toasts)* **39.00 €**

• *Pain écriin découverte (40 toasts)* **28.00 €**

(*Tarama, saumon fumé, rillette d'oie, pâté foie, fromage*)

Brioche festive :

• *Brioche au crabe (60 toasts)* **42.00 €**

• *Brioche au foie gras et confiture d'oignon (60 toasts)* **48.00 €**

P'tite verrine : **2.50 €**

• *Purée d'avocat, caillé de vache et saumon fumé*

• *Mousse passion et tartare de Saint-Jacques*

• *Velouté de potimarron, châtaignes et raisin*

• *Crèmeux de foie gras, coing et datte*

Canapé prestige : Plateau de 8 pièces **12.80 €**

• *Potimarron, mascarpone châtaigne et raisin*

• *Saumon fumé citron vert*

• *Foie gras de canard et fruits secs*

• *Crabe et pomelos rose*

LES ENTRÉES CHAUDES

La part

• *Saint Jacques en croûte d'amande, yuzu, légumes moelleux* **14.50 €**

• *Royale de gambas aux girolles, réduction de crustacés* **12.50 €**

• *Feuilleté de pétoncles* **6.80 €**

• *Coquille bretonne* **6.80 €**

• *Saumon escoffier, crème vin blanc* **10.00 €**

• *Vol au vent d'écrevisses, Saint-Jacques, fine julienne de légumes* **7.50 €**

• *Bouchée à la reine ris de veau* **4.80 €**

LES ENTRÉES FROIDES

La part

• *Crèmeux de langoustines, petits légumes* **10.90 €**

• *Opéra de foie gras au pommeau « Breton »* **9.90 €**

• *Tiramisu de homard bleu aux légumes croquants* **8.50 €**

• *Parmentier poireaux, Saint Jacques, œufs de saumon* **8.50 €**

• *Pressé de foie gras « Apicius » coing, datte* **13.80 €**

• *Sphère de homard bleu, minestrone de légumes d'hivers, panais* **12.80 €**

• *Caille farcie au foie gras* **9.60 €**

LES INCONTOURNABLES DE LA FÊTE

• *Terrine de Saint-Jacques* **5.20 €**

• *Terrine du pêcheur* **5.20 €**

• *Terrine de saumon et crabe* **6.20 €**

• *Terrine de langoustine* **6.20 €**

• *Coquille de homard* **18.00 €**

• *Demie-langouste nature* **24.00 €**

• *Escargots farcis à la douzaine* **8.80 €**

• *Pétoncles farcis à la douzaine* **9.80 €**

LES FOIES GRAS

La part

• *Foie gras de canard truffé* **15.60 €**

• *Foie gras de canard nature* **13.80 €**

• *Foie gras d'oie* **15.80 €**

• *Millefeuille de foie gras d'oie truffé* **23.80 €**

Terrine de foie gras de canard en porcelaine

• *150 g* **35.50 €**

• *300 g* **61.00 €**

NOS SPECIALITÉS DE BOUDIN

• *Truffé*

• *Morilles*

• *Nature*

• *Boudin Cocktail noir et blanc*

SANS OUBLIER...

• *Le Caviar en 30 ,50 et 100 gr* **Tarifs en boutique**

• *Les blinis Maison* **1.40 €/pièce**

• *Nos pâtés en croûte : tout cochon, 100% volaille, Finger ris de veau morille*

• *Galantines et Suprêmes de : Chevreuil Noisette, Canard girolles, chapon pistache*

• *Ballotines de : Faisan, Chevreuil, Canard*

• *Nox bœufs de gibiers : Sanglier, Lièvre, Colvert, Pigeon*

LES RECETTES IODÉES

La part, sans garniture

• *Turbot de nos côtes, cèleri, morilles, sauce champagne* **21.00 €**

• *Lotte bretonne, légumes à la thaï, tomate, gingembre* **19.50 €**

• *Quenelle brochet et homard, sarrasin grillé, jus de homard* **14.50 €**

• *Noix de Saint-Jacques rôties, risotto à la truffe* **20.50 €**

• *Langouste rôtie, raviole au speck, cèpes, jus réduit* **25.00 €**

• *Saint-Pierre de petite pêche, patate douce et agrumes* **19.50 €**

