


maison
DUMONT®
RENNES

La Carte



LA CARTE COCKTAIL

Plateau de canapés « tradition et prestige » (12 pièces)	19,20 €
• Saumon fumé, jambon de pays comté, mangue coco crevette, fromage frais fruits secs	
Plateau de mini blinis (12 pièces)	18.00 €
• Crabe, mousse de saumon écossais fumé, tarama, crevette	
Plateau de bouchées « fraîcheur » (12 pièces)	18.00 €
• Sucrine au crabe, endivette au saumon, tomate cerise tapenade, concombre fromage	
Plateau de mini brochettes (12 pièces)	18.00 €
• Tomate mozzarella basilic, magret de canard foie gras, saumon mariné, bille de chèvre, tomate	
Plateau de fours apéritifs à chauffer (16 pièces)	17,00 €
• Pizza, quiche lorraine, quiche poireaux, saucisse feuilletée, gougère, pruneau bacon, croque-monsieur, mini chou pétoncles	
Plateau de tentations à chauffer (15 pièces)	16,00 €
• Mini financier jambon olive, moelleux saumon aneth, madeleine de canard, aileron de volaille exotique, cannelé pesto	
Les roulades de crêpes (12 pièces)	18,00 €
• Thon crudité, fromage raisin, saumon fumé, crabe	
Les navettes (12 pièces)	18,00 €
• 100% végétale, mousse de thon, chèvre frais tomate, mousse de foie	
Pain surprise	
• Pain écrin assortis • 40 pièces	28,00 €
• Pain écrin assortis • 60 pièces	39,00 €
Brioche mousseline	
• Mousseline au crabe • 60 pièces	42,00 €
• Foie gras de canard et confiture d'oignon • 60 pièces	48,00 €
Fantaisies salées (minimum de 10 pièces par sorte)	
• Abricot foie gras et pistache, figue et foie gras noisette, pruneau foie gras et amande	1,50 €/pièce
Les mini sphères (minimum de 10 pièces par sorte)	
• Bavarois de tomate, mini ratatouille et chèvre frais	2,50 €/pièce
• Crèmeux d'asperge et saumon fumé	2,50 €/pièce
• Saint-Jacques marinées et céleri	2,50 €/pièce
• Cocktail de crevette mousse mangue	2,50 €/pièce
Les clubs sandwichs (12 pièces)	19,20 €
• Crèmeux de thon crudités, saumon fumé, volaille marinée exotique, végétarien	

Les p'tits verres gourmands (minimum de 6 pièces par sorte)

- Crème de saumon fumé et œufs de capelan, tzatziki de concombre et tarama
- Purée d'avocat et crabe, caviar d'aubergine confit de légumes
- 2,50 €/pièce**

Mini brochettes de viandes froides (minimum de 10 pièces par sorte)

- Porc ananas, bœuf mariné, 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 en verrine.
- Sauces : cocktail, fromage blanc aux herbes, mayonnaise
- 4.20 €/pers.**

Plateau de petits fours frais sucrés (12 pièces)

19,20 €

- Tartelette chocolat, sablé citron, caramel salé, framboisine, l'exotique, tartelette fruit

Plateau de mini moelleux (12 pièces)

13,20 €

- Citron, fruits rouges, pistache, éclats de framboise

Les p'tites verrines gourmandes (minimum de 10 pièces par sorte)

- Mousse chocolat, panna cotta exotique, riz au lait framboise, minestrone de fruits
- 1,90 €/pièce**

Minis brochettes de fruits de saison (12 pièces)

13,20 €

NOS FORMULES COCKTAILS

(minimum de 10 personnes)

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

9,00 €

- 2 canapés « prestige », 2 navettes, 2 mini brochettes

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

15,60 €

- 2 canapés « prestige », 2 mini brochettes assorties, 2 navettes, 2 club sandwich, 4 fours sucrés assortis

Cocktail « douceur » (15 pièces/pers. - Pour une durée d'environ 1 heure 30)

22,50 €

- 2 canapés « prestige », 2 bouchées « fraîcheur », 2 navettes, 2 mini brochettes assorties, 2 clubs sandwichs, 5 fours frais sucrés

Cocktail « céleste » (25 pièces/pers. - Pour une durée d'environ 2 heures 30)

35,00 €

- 3 canapés « prestige », 2 bouchées « fraîcheur », 2 navettes, 1 baguettine, 2 mini brochettes de viandes, 1 timbaline de salade, 2 clubs sandwichs, 2 p'tits verres assortis, 4 mini moelleux et macarons assortis, 6 fours frais sucrés

Cocktail « la pause sucrée » (6 pièces/pers. - Pour une durée d'environ ½ heure) ..

7,50 €

- 4 moelleux et fours frais sucrés, 2 mini brochettes de fruits frais

LES ENTRÉES FROIDES « TRADITION »

• Assortiment de charcuteries	7,00 €/pers.
• Foie gras de canard au naturel, fine gelée	14,10 €/pers.
• Réglette de homard et macédoine de légumes	10,90 €/pers.
• Rillettes de saumon et croûton	7,20 €/pers.
• Tartare de saumon aux herbes fraîches, sauce mousseline	7,20 €/pers.
• Caille farcie au foie gras	9,60 €/pers.
• Tonnelet d'avocat au crabe et aux agrumes	7,90 €/pers.
• Carpaccio de Saint-Jacques, sauce vierge	10,90 €/pers.
• Œuf norvégien	7,50 €/pers.
• Tartare de tomate au thon	6,80 €/pers.
• Coquille de saumon	4,50 €/pers.

LES CRÉATIONS FROIDES (Minimum 6 personnes)

• Superposition de saumon fumé et mozzarella au pesto	7,50 €/pers.
• Finger de foie gras au pain d'épices, chutney de fruits	9,90 €/pers.
• Bavarois d'aubergine confite aux écrevisses	7,90 €/pers.
• Crèmeux de langoustines crème au citron vert	10,90 €/pers.
• Maraichère de Saint-Jacques	7,10 €/pers.
• Millefeuille de ricotta, courgette et tomate	6,80 €/pers.

LES ENTRÉES CHAUDES

• Bouchée à la reine aux ris de veau	4,80 €/pers.
• Feuilleté de pétoncles	6,80 €/pers.
• Feuilleté chèvre épinard individuel	3,70 €/pers.
• Saucisson pistaché en brioche individuel	3,00 €/pers.

LES POISSONS ENTIERS EN BELLEVUE ET LEUR GARNITURE

(Minimum 8 personnes) (avec tomate, macédoine et oeuf mimosa)

• Le saumon glacé	15,90 €/pers.
• Le colin glacé	15,90 €/pers.

LES POISSONS CHAUDS (Minimum 4 personnes)

• Filet de lotte à la Ducléré	16,50 €/pers.
• Blanc de cabillaud cuit vapeur, Matignon de fruits et légumes, sauce yaourt aux herbes	14,50 €/pers.
• Dos de bar poêlé, artichauts, asperges et cebettes	20,50 €/pers.
• Blanc de turbot sauvage aux asperges blanches et vertes, sauce mousseuse	21,00 €/pers.
• Brochette de Saint-Jacques juste rôties, risotto du moment	20,50 €/pers.
• Pavé de saumon d'Ecosse aux épices douces, légumes snackés, émulsion d'huile d'olive	15,50 €/pers.
• Filet de Saint-Pierre, pommes grenailles, ventrèche et oignons grelots	19,50 €/pers.

VIANDES ET VOLAILLES CHAUDES

(Minimum 4 personnes)

• Suprême de volaille de Janzé farci aux morilles	17,50 €/pers.
• Filet de canette, champignons et sauce poivre	17,50 €/pers.
• Pièce de bœuf au foie gras façon Rossini	21,00 €/pers.
• Ris de veau doré au sautoir, morilles crémeuses et jeunes carottes	24,00 €/pers.
• Carré d'agneau, légumes de saison et crumble de fruits secs	19,50 €/pers.
• Suprême de pintade de Janzé, clafoutis de légumes et pleurotes	17,50 €/pers.
• Filet mignon de porc Breton, gnocchis aux lardons et oignons tiges	15,50 €/pers.
• Suprême de pintade de Janzé rôti en cocotte, pommes de terre, lard, champignons	17,50 €/pers.

VIANDES ET VOLAILLES FROIDES

(Minimum 6 personnes)

• Magret de canard et chutney de fruits	6,50 €/pers.
• Rôti de porc mayonnaise	4,50 €/pers.
• Filet de volaille tandoori	5,50 €/pers.
• Rôti de veau sauce aux herbes	7,60 €/pers.

LES PLATS CONVIVIAUX (Minimum 8 personnes)

• Paëlla andalouse (volaille, poitrine de porc, fruits de mer, crevettes, chorizo, riz)	16,50 €/pers.
• Tajine d'agneau aux légumes, semoule aux raisins	14,90 €/pers.
• Couscous à l'orientale (Collier d'agneau, volaille, merguez, légumes, semoule, raisins)	10,90 €/pers.
• Fricassée de volaille de Janzé, au vieux vinaigre	10,90 €/pers.
• Filet de bœuf en croûte, sauce foie gras, madère ou porto	18,50 €/pers.
• Jambon en croûte de feuilletage, sauce foie gras, madère ou porto	15,70 €/pers.

NOS LÉGUMES ET GARNITURES

• Crèmeux de tomates et parmesan	4,10 €/pers.	• Légumes snackés	5,00 €/pers.
• Clafoutis de légumes	3,90 €/pers.	• Fricassée de champignons	4,90 €/pers.
• Gratin de courgettes	4,50 €/pers.	• Mélange de légumes verts	6,00 €/pers.
• Fine purée de pommes de terre	4,00 €/pers.	• Gratin dauphinois	4,50 €/pers.
• Pommes dauphines	3,00 €/pers.	• Epinards à la crème	4,00 €/pers.
		• Galette de courgettes	2,80 €/pers.
		• Risotto du moment	5,00 €/pers.

NOS DESSERTS INDIVIDUELS

• Chou à la crème	3,90 €/pers.	• Baba au rhum	4,90 €/pers.
• Tarte citron	3,90 €/pers.	• Ile flottante	3,50 €/pers.
• Paris Brest	3,90 €/pers.	• Tartelette aux noix	3,90 €/pers.
• Verrine création	4,10 €/pers.	• Cheese cake	4,50 €/pers.

Pièce montée ou Wedding cake « sur devis »

NOS BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

Afin d'élaborer votre buffet nous vous proposons pour :

- Moins de 10 personnes : 2 salades au choix, 1 dessert au choix
- De 10 à 20 personnes : 2 salades au choix, 2 desserts au choix
- De 20 à 30 personnes : 3 salades au choix, 2 desserts au choix
- De 30 à 100 personnes : 4 salades au choix, 3 desserts au choix

Pour un buffet chaud : supplément de 5.00 euros par personne en remplacement des viandes froides et salades

Au choix : Brandade de morue / 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 / Moussaka / Tajine d'agneau aux légumes, semoule aux raisins / Fricassée de volaille de Janzé, mini penne lard et cebettes.

Buffet « LE CONVIVIAL » • 18,00 €/pers.

Assortiment de cochonnailles (jambon, terrine, saucisson, pâté, rillettes, condiments) salades de buffet au choix, dessert de buffet

Buffet « L'ESSENTIEL » • 24,00 €/pers.

Terrine de poisson aux petits légumes, assortiment de charcuteries, suprême de volaille aux herbes, sauces et condiments, salades au choix, dessert de buffet

Buffet « ÉVASION » • 29,00 €/pers.

Assortiment de charcuteries, chiffonnade de saumon à l'aneth, rôti de porc, volaille à l'italienne, salades au choix, sauces et condiments, brie, dessert de buffet

Buffet « PRIVILÈGE » • 36,00 €/pers.

Terrine de légumes, parfait de poisson sauce verdurette, saumon mariné gravlax, assortiment de viandes froides (filet de volaille mariné, rôti de porc, bœuf rosé), sauces et condiments, salades au choix, brie, dessert de buffet

Buffet « TENDANCE » • 39,00 €/pers.

Assortiment de crudités, saumon fumé écossais, terrine niçoise, parfait de poisson concassé de tomate, assortiment de viandes froides (Filet de canard, filet de volaille rôti, bœuf rosé), sauces et condiments, salades au choix, trilogie de fromages, dessert de buffet

Buffet « DÉGUSTATION » • 45,00 €/pers.

Foie gras de canard chutney de fruits, saumon fumé écossais sauce aneth, parfait 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

Vos salades de buffet (Minimum 10 personnes, 0.250 kg/personne)

- Salade coleslow, salade crétoise, salade piémontaise, taboulé aux agrumes, salade parisienne, taboulé à la menthe, salade de lentilles, riz à la niçoise, salade de pâtes au basilic, tomate mozzarella basilic, salade de haricots verts à l'italienne, macédoine de légumes.

Les desserts de buffet (Minimum 10 personnes par dessert)

- Salade de fruits frais, crème au caramel, gâteaux de riz, clafoutis aux fruits de saison, moelleux chocolat, riz au lait, tarte aux pommes, tarte aux fruits de saison, carpaccio d'ananas frais, mousse au chocolat
- ou**
- Entremet au choix : craquant chocolat, framboisier, mango coco, passionnément, fruits exotique, fraisier (en saison).

NOS PLATEAUX-REPAS FROIDS

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 euros. 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 de commande est trop court ou en cas de problème d'approvisionnement.

15,00 € HT • LE RAPIDO

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

17,00 € HT • RETOUR DES HALLES

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

19,00 € HT • L'ACCACIA

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

22,00 € HT • L'HIBISCUS

Saumon gravlax
Volaille à l'estragon, penne à l'italienne
Fromage sélection
Tartelette chocolat

21,00 € HT • LE MAGNOLIA

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

22,00 € HT • LE PARIS

Œuf mollet, macédoine de légumes
Chiffonnade de jambon et piémontaise
Fromage sélection
Flan aux œufs

21,00 € HT • LE VEGETARIEN

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

22,00 € HT • L'ASIE

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

23,00 € HT • LE NORDIQUE

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

24,00 € HT • L'ITALIE

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

21,00 € HT • LE NEW DELHI

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

23,50 € HT • LE MADRID

Antipasti de légumes marinés au thon
Volaille au chorizo et courgettes au xérès
Fromage sélection
Flan aux œufs

25,00 € HT • LE VIP

Foie gras de canard et son chutney de fruits
Magret de canard et duo de salade composée
Trilogie de fromages
Tartelette choco framboise

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.



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