



maison
DUMONT[®]
RENNES

La Carte



LA CARTE COCKTAIL

Plateau de canapés « tradition et prestige » (12 pièces)	19,20 €
• Saumon fumé, figues et fromage frais, poire roquefort, pamplemousse crabe	
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 sandwiches (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 sandwiches, 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 sandwiches, 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.
• Crémeux 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.
• Coquille à la Bretonne	6,80 €/pers.
• Gnocchis	3,50 €/pers.
• Saucisson pistaché en brioche individuel	35,00 €/kg

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	18,50 €/pers.
• Blanc de cabillaud cuit vapeur, sauce yaourt	12,50 €/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* 25,50 €/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* 12,50 €/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.
- *Clafoutis de légumes* 3,90 €/pers.
- *Gratin de courgettes* 4,50 €/pers.
- *Fine purée de pommes de terre* 4,00 €/pers.
- *Pommes dauphines* 3,00 €/pers.
- *Légumes snackés* 5,00 €/pers.
- *Fricassée de champignons* 4,90 €/pers.
- *Mélange de légumes verts* 6,00 €/pers.
- *Gratin dauphinois* 4,50 €/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.
- *Tarte citron* 3,90 €/pers.
- *Paris Brest* 4,50 €/pers.
- *Verrine création* 4,10 €/pers.
- *Baba au rhum* 4,90 €/pers.
- *Ile flottante* 3,50 €/pers.
- *Tartelette aux noix* 3,90 €/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 CONVIVAL » • 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 coleslaw, 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.

16,50 € HT • LE RAPIDO

Entrée du jour

Viande ou volaille du jour et sa garniture

Fromage sélection

Dessert du jour

18,00 € HT • RETOUR DES HALLES

Charcuterie du jour

Viande ou volaille et salade composée

Fromage sélection

Dessert retour des halles

20,00 € 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 coleslaw

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

19,50 € 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

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