

LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

La part, sans garniture

| | |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| • Pintade Fermière de la « Lambardais » pomme, coing en chutney | 17.50 € |
| • Noix de ris de veau de cœur doré, étuvée de morilles crémees | 25.00 € |
| • Chapon fermier, truffe, légumes d'hiver, sauce Albufera | 19.50 € |
| • Grenadin de veau Français, gratin de macaroni, noix, vin jaune | 18.50 € |
| • Magret de canard du Sud-Ouest, foie gras, polenta, truffe | 17.50 € |
| • Filet de bœuf, foie gras, Vonnassienne, sauce périgieux | 21.00 € |
| • Noix de biche, fruits d'hiver, poivre, jus corsé | 21.00 € |

LES GARNITURES ET LÉGUMES

La part

| | | | |
|-----------------------------------------------|--------|-----------------------------------------|--------|
| • Risotto à la truffe (200 g) | 7.50 € | • Purée de céleri (250 g) | 5.50 € |
| • ½ pomme aux airelles | 2.80 € | • Pommes dauphines (150 g) | 3.00 € |
| • Crèmeux de carottes de chez « Bocel » | 4.10 € | • Poêlée de champignons (100 g) | 4.00 € |
| • Gratin Dauphinois (250 g) | 5.50 € | • Châtaignes caramélisées (200 g) | 7.50 € |
| • Courge, amande, amaretto | 5.50 € | • Fruits d'hiver (250 g) | 7.50 € |
| • Purée à la truffe (250 g) | 7.50 € | • Gratin de macaroni | 3.90 € |
| | | • Légumes d'hiver (250 g) | 7.50 € |

NOS TENTATIONS SUCRÉES

| | |
|-----------------------------------------|--------|
| • La Forêt noire « Version 2019 » | 5.10 € |
| • Carrément framboise | 4.80 € |
| • Le Finger choco, caramel salé | 4.80 € |
| • Opéra mangue | 4.80 € |
| • Tartelette Marron, poire au vin | 5.10 € |
| • Dôme inversé citron | 4.80 € |

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 **Samedi 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 **Samedi 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 le 25 décembre 2019 et le 01 Janvier 2020.

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

La
Carte

des Fêtes
de Fin d'Année
2019




maison
DUMONT[®]
RENNES

LES APÉRITIFS

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

• Saucisse feuilletée, pizza, lorraine, poireaux, pruneaux bacon, gougère au fromage

Mini tentation à chauffer : Boîte de 12 **14.80 €**

• Madeleine au canard fumé, Mini croque-monsieur, Gougère au roquefort, Cake jambon olive, Choux pétoncle, Moelleux saumon et aneth

Pain écriin découverte :

• (60 toasts) **39.00 €**

• (40 toasts) **28.00 €**

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

Brioche festive :

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

• Brioche au Saumon fumé et tarama (60 toasts) **42.00 €**

P'tite verrine : **2.50 €**

• Bulle de foie gras, compotée de figues

• Crémeux de butternut, magret de canard fumé

• Velouté de panais à la truffe

• Mousse passion, cocktail d'écrevisses

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

• Chutney de butternut, maquereau fumé

• Saumon fumé, crème citron vert

• Foie gras de canard, figue, fruits secs

• Caviar d'aubergines, jambon de pays, œuf de caille

Plateau gourmandises : Plateau de 8 pièces **16.80 €**

• Mini finger de foie gras griotte

• Mini blinis, tartare de Saint Jacques

• Financier, crème yuzu et homard

• Mini finger, foie gras, mangue

*Joyeuses
Fêtes*

de fin d'année

LES ENTRÉES CHAUDES

La part

• Saint Jacques et endives, condiment agrumes, aigre doux **14.50 €**

• Demi homard Breton, courge, amandes, velouté de crustacés **19.50 €**

• Feuilleté de pétoncles **6.80 €**

• Coquille bretonne **6.80 €**

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

• Tourte, cochon, ris de veau, morilles **7.50 €**

• Bouchée à la reine, ris de veau **5.80 €**

• Brioche au foie gras, beurre truffé **13.80 €**

LES ENTRÉES FROIDES

La part

• Cannelloni de saumon fumé au crabe, risotto, crème yuzu **8.50 €**

• Crémeux de langoustines, petits légumes, mousseline citron vert **10.90 €**

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

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

• Finger de foie gras, magret fumé, gelée de cassis **9.90 €**

• Tartare de Saint Jacques, mangue passion **7.90 €**

• L'œuf Bio, potiron, lardons, girolles **7.80 €**

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

LES INCONTOURNABLES DE LA FÊTE

• Terrine de Turbot **5.80 €**

• Terrine de Saint-Jacques **5.20 €**

• Terrine de Homard **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 farcies 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 €**

Terrine de foie gras de canard en porcelaine

• 150 g **35.50 €**

• 300 g **61.00 €**

NOS SPECIALITÉS DE BOUDINS

• Truffé

• Morilles

• Nature

• Boudin Cocktail noir et blanc

SANS OUBLIER...

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

• Les blinis Maison **1.40 €/Pi**

• Nos pâtés en croute : tout cochon, 100% volaille, Finger ris de veau morilles

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

• Ballotines de : Faisan, Chevreuil, Canard

• Nos Terrines et bocaux de gibiers : Sanglier, Cerf, Chevreuil

LES RECETTES IODÉES

La part, sans garniture

• Turbot côtier, girolles, noisettes, émulsion champagne **21.00 €**

• Lotte bretonne, raviole ricotta parmesan, tomato, olives **19.00 €**

• Royale de homard, variation autour du cèpe **24.00 €**

• Noix de Saint-Jacques rôties, risotto à la truffe **21.50 €**

• Saint Pierre de petit bateau, courge, panais rôti, croute de poivre **19.50 €**

• Langouste, curry noir, carottes de chez « Bocel », hydromel **28.00 €**