

LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

La part, sans garniture

- Pintade fermière la « Lambardais » farcie champignons, artichaut céleri 18.50 €
- Noix de ris de veau de cœur dorée, étuvée de morilles crémeuses 25.50 €
- Chapon fermier de « Janzé » boudin blanc ris de veau, morilles, châtaignes 19.50 €
- Parmentier de canette de « Challans » foie gras poêlé 17.50 €
- Veau cuit lentement, champignons des bois en blanquette 18.50 €
- Filet de bœuf, gratin de cannelloni céleri, foie gras, sauce périgieux 21.00 €
- Noix de biche poêlée, fruits d'hiver, sauce poivrade 21.50 €

LES GARNITURES ET LÉGUMES

La part

- Risotto à la truffe (200 g) 7.50 €
- ½ pomme aux airelles 2.80 €
- Gratin Dauphinois (250 g) 5.50 €
- Purée à la truffe (250 g) 7.50 €
- Purée de céleri (250 g) 5.50 €
- Pommes dauphines (150 g) 3.00 €
- Poêlée de champignons (100 g) 4.00 €
- Châtaignes caramélisées (200 g) 7.50 €
- Fruits d'hiver individuel 4.50 €
- Légumes du potager (250 g) 7.50 €

NOS TENTATIONS SUCRÉES

- Mystérieuse forêt noire** 5,10 €
Dacquoise amande, ganache chocolat, griotte, chantilly kirsch
- Carrément framboise** 4.80 €
Biscuit framboise, mousse framboise, compote de framboise
- La folie Bretonne** 4.80 €
Pâte sucrée noisette, ganache chocolat, caramel beurre salé, noisettes
- Le Vertige** 4.80 €
Dacquoise coco, insert passion, mousse passion, caramel passion
- La promenade** 5,10 €
Biscuit Marron, brisure de marron, compote pomme coing, crème de marron
- Autour du Citron** 4.80 €
Pâte sucrée, crème chiboust citron, marmelade citron, meringue italienne
- Le Merveilleux** 4.80 €
Pâte noisette, dacquoise noisette, praliné, crème façon Paris-Brest

AVEC OU PENDANT LE CAFÉ...

- Assortiment de 12 petits fours sucrés 19.20 €

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 **Lundi 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 26 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 Vendredi 25 déc. 2020 et le Vendredi 01 Janvier 2021.

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

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

CREATION GRAPHIQUE COMMUNICATION - RENNES

Des montagnes de plaisir,
des saveurs au sommet...



La Carte
des fêtes de fin d'année
2020


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, Choux pétoncle, Pissaladière, moelleux pesto fête

Pain écriin découverte :

• (60 toasts) 39.00 €

• (40 toasts) 28.00 €

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

Brioche festive : 42.00 €

• Brioche au crabe (60 toasts)

Verrine : 2.50 €

• Foie gras, cassis
• Butternut, magret de canard fumé
• Crémeux de St Jacques, julienne de légumes
• Passion, cocktail d'écrevisses

Canapé prestige : Plateau de 8 pièces 12.80 €

• Butternut, châtaigne
• Saumon fumé, crème citron vert
• Foie gras de canard, figue
• Crabe, Yuzu

Plateau gourmandises : Plateau de 8 pièces 16.80 €

• Finger de foie gras griotte
• Blinis, tartare de Saint Jacques
• Moelleux saumon crabe
• Chaud froid de volaille

*Joyeuses Fêtes
de fin d'année*

LES ENTRÉES CHAUDES

La part

• Coquille Saint Jacques Normande 9.90 €

• Feuilleté de pétoncles 6.80 €

• Gambas rôties, artichaut, épinard, andouille de guémené 14.50 €

• Coquille bretonne 6.80 €

• Saumon escoffier, crème vin blanc 11.00 €

• Bouchée à la reine, ris de veau 5.80 €

• Tarte fine foie gras et pomme 12.50 €

• Gratin de potimarron, girolles, lard grillé 12.50 €

LES ENTRÉES FROIDES

La part

• Crème prise au foie gras « St Georges » poire au vin 12.50 €

• Tiramisu de langoustines, légumes croquants 8.50 €

• Crémeux de homard, petits légumes, mousseline citron vert 10.90 €

• Griottin de foie gras et confit de canard, biscuit noisette 9.90 €

• Fraicheur de St Jacques, mousse mangue, chantilly citron 8.20 €

• Finger de foie gras, chutney exotique, pain aux épices 9.90 €

• Folie Butternut, St Jacques, girolles 7.80 €

• Caille farcie au foie gras 9.60 €

LES INCONTOURNABLES DE LA FÊTE

• Terrine du pêcheur 5.20 €

• Terrine de Saint-Jacques 5.20 €

• Terrine de Homard 6.50 €

• Terrine de langoustine 6.50 €

• 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, blanc et truffé

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

LES RECETTES IODÉES

La part, sans garniture

• Soufflé de langoustines, artichaut poivrade 19.50 €

• Turbot côtier, girolles, amandes, vin jaune 21.00 €

• Lotte bretonne, champignons, butternut, ventrèche 19.50 €

• Bar de petite pêche, crémeux de carottes, orange, carvi 20.50 €

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

• Saint Pierre de petit bateau, pomme de terre, poireaux, oignons, wakamé 19.50 €

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.