



La carte



maison
DUMONT[®]
RENNES

La carte Cocktail

Plateau de canapés

« tradition et prestige »

12 pièces : 19,20 €

Saumon fumé, tomate, végétarien,
fromage frais fruits secs

Plateau de mini blinis

12 pièces : 18,50 €

Crabe, mousse de saumon écossais
fumé, tarama, st jacques

Plateau de bouchées « fraîcheur »

12 pièces : 18,50 €

Sucrine au crabe, endivette au saumon,
ananas crevette, concombre fromage

Plateau de mini brochettes

12 pièces : 18,50 €

Tomate mozzarella basilic, magret
de canard foie gras, saumon mariné,
bille de chèvre tomate

Plateau de fours apéritifs à chauffer

16 pièces : 14,40 €

Pizza, quiche lorraine, quiche poireaux,
saucisse feuilletée, gougère, pruneau
bacon

Les roulades de crêpes

12 pièces : 18,50 €

Thon crudité, fromage raisin, saumon
fumé, volaille curry

Les navettes

12 pièces : 18,50 €

Végétarien, mousse de thon, chèvre
frais tomate, mousse de foie

Pain surprise

Pain écriin assortis • 40 pièces : 30,00 €

Pain écriin assortis • 60 pièces : 42,00 €

Brioche mousseline

60 pièces : 46,00 €

Mousseline au crabe

Fantaisies salées

(minimum de 10 pièces par sorte)

1,60 €/pièce

Abricot foie gras et pistache, figue et
foie gras noisette, pruneau foie gras
et amande

Les mini sphères

(minimum de 10 pièces par sorte)

• Bavaois 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

Les p'tits verres gourmands

(minimum de 6 pièces par sorte)

2,50 €/pièce

- Crème de saumon fumé et œufs de capelan, tzatziki de concombre et tarama
- Purée d'avocat et crabe, caviar d'aubergine confit de légumes

Mini brochettes de viandes froides

(minimum de 10 pièces par sorte)

3,00 €/pièce

Porc curry, bœuf thaï, poulet tandoori

Nos bâtonnets de crudités

(minimum de 10 personnes)

4,50 €/pers

Un assortiment de bâtonnets de crudités : carotte, concombre, poivron, tomate, radis, olive en verrine.

Sauces : cocktail, fromage blanc aux herbes, mayonnaise

Plateau de petits fours frais sucrés

12 pièces : 19,20 €

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

Brochettes de fruits

12 pièces : 14,20 €

Mini brochette de fruits frais de saison assortis

Les p'tites verrines gourmandes

(minimum de 10 pièces par sorte)

2,10 €

Mousse chocolat, panna cotta exotique, riz au lait framboise, minestrone de fruits

Nos formules cocktails

(minimum de 10 personnes)

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

2 canapés « prestige », 2 navettes, 2 mini brochettes 9,20 €

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

2 canapés « prestige », 2 mini brochettes assorties, 2 navettes,
2 club sandwich, 4 fours sucrés assortis 15,90 €

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

2 canapés « prestige », 2 bouchées « fraîcheur », 2 navettes,
2 mini brochettes assorties, 2 clubs sandwiches, 5 fours frais sucrés 23,00 €

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

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, 6 fours frais sucrés 35,50 €

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

4 moelleux et fours frais sucrés, 2 mini brochettes de fruits frais 7,80 €

Les entrées froides

Assortiment de charcuteries	7,50 €/pers.
Foie gras de canard au naturel, fine gelée	14,10 €/pers.
Rillettes de saumon et croûton	7,20 €/pers.
Caille farcie au foie gras	9,60 €/pers.
Millefeuille de chèvre et pesto	7,20 €/pers.
Œuf norvégien	7,50 €/pers.
Tartare de tomate au thon	6,80 €/pers.
Coquille de saumon	4,50 €/pers.
Maraichère de Saint-Jacques	7,10 €/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	3,00 €/pers.

Les poissons entiers en Bellevue et leur garniture

(minimum de 8 personnes)

(avec tomate, macédoine et oeuf mimosa)

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

Les poissons chauds

(minimum de 4 personnes)

Filet de lotte à la Ducléré	18,50 €/pers.
Blanc de cabillaud cuit vapeur, Matignon de fruits et légumes, sauce yaourt aux herbes	15,50 €/pers.
Dos de Merlu, fruits secs, vinaigrette	10,50 €/pers.
Lieu jaune, brunoise de légumes, sauce crème	11,50 €/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	16,50 €/pers.
Filet de Saint-Pierre, pommes grenailles, ventrèche et oignons gelots ...	19,50 €/pers.

Viandes et volailles chaudes

(minimum de 4 personnes)

Suprême de volaille de Janzé 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 crémees et jeunes carottes	25,50 €/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	16,50 €/pers.
Suprême de pintade de Janzé rôti en cocotte, pommes de terre, lard, champignons	17,50 €/pers.

Viandes et volailles froides

(minimum de 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.
Bœuf rosé sauce aux herbes	8,50 €/pers.

Les plats conviviaux

(minimum de 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	16,50 €/pers.
Couscous à l'orientale (Collier d'agneau, volaille, merguez, légumes, semoule, raisins)	10,90 €/pers.
Fricassée de volaille de Janzé, au vieux vinaigre	13,50 €/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	15,90 €/pers.

Nos légumes et garnitures

Clafoutis de légumes	4,10 €/pers.	Mélange de légumes verts	6,00 €/pers.
Fine purée de pommes de terre ..	4,75 €/pers.	Gratin dauphinois	5,00 €/pers.
Pommes dauphines	3,75 €/pers.	Epinards à la crème	4,00 €/pers.
Légumes snackés	6,25 €/pers.	Galette de courgettes	2,80 €/pers.
Fricassée de champignons	4,90 €/pers.	Risotto du moment	6,25 €/pers.

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 CHARCUTIER » 19,00 €/pers.

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

Buffet « L'ESSENTIEL » 25,00 €/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 « NEMOURS » 30,00 €/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 » 37,00 €/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 » 40,00 €/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 » 46,00 €/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, 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, passionnement, fruits exotique, fraisier (en saison).

Nos desserts individuels

Baba au rhum 4,90 €/pers.
Ile flottante 3,50 €/pers.
Tartelette aux noix 3,90 €/pers.
Chou à la crème 3,90 €/pers.
Tarte citron 3,90 €/pers.
Paris Brest 4,50 €/pers.
Crème brûlée 3,40 €/pers.

Pièce montée ou Wedding cake
« sur devis »

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.

17,00 € HT - LE RAPIDO

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

18,50 € HT - RETOUR DES HALLES

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

20,50 € HT - LA CRIEE

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

22,50 € HT - LE NEMOURS

*Saumon gravlax
Volaille à l'estragon, salade de penne
Fromage sélection
Tartelette chocolat*

21,50 € HT - LE MAGNOLIA

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

22,50 € HT - LE PARIS-RENNES

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

20,00 € HT - LE VEGETARIEN

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

22,50 € HT - SOLEIL LEVANT

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

23,50 € HT - LE SUEDOIS

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

24,50 € HT - LE TOSCANE

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

21,50 € HT - LE BOMBAY

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

22,50 € HT - L'ANDALOU

*Salade de riz
Volaille au chorizo et courgettes au xérès
Fromage sélection
Flan aux œufs*

29,50 € HT - L'EMPIRE

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