



La carte



maison  
**DUMONT**<sup>®</sup>  
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 grelots ...	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**<sup>®</sup>  
RENNES

28 rue de Nemours  
35000 Rennes  
Tél. **02 99 79 49 23**  
Fax **02 99 79 01 05**

[maisondumontrennes@gmail.com](mailto:maisondumontrennes@gmail.com)

[www.maison-dumont.fr](http://www.maison-dumont.fr)