

NOS TENTATIONS SUCRÉES

Vertige chocolat pistache « Dacquoise pistache, mousse chocolat, cœur pistache »	5.10 €
Tartelette vanille, poire, caramel « Croustillant, poire caramel, mousse vanille	5.10 €
Forêt noire « Dacquoise noisette, mousse chocolat, griotte, chantilly kirsch »	5.10 €
Mont-Blanc Myrtille « Crème d'amande, gelée myrtilles, crème de marron, mousse vanille »	5.10 €
La Framboisine « Biscuit amande, mousse framboise, gelée framboise »	5.10 €

Pour vos évènements familiaux ou d'entreprise,
pensez à commander vos cocktails,
buffets ou plateaux repas
tout au long de l'année avec notre service livraison.

 Suivez nous sur instagram : milan_radanovic

Conditions générales de vente de fin d'année :

Pour une bonne gestion des commandes et afin de mieux vous servir, nous vous informons que :

Les commandes hors carte des fêtes ne seront pas prises en compte, mais seront servies directement en boutique.

- Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes se feront jusqu'au
Samedi 20 décembre 18h00. **Toute commande passée sera définitive et sans aucune modification**

- Pour le réveillon de l'an, les prises de commandes se feront jusqu'au
Samedi 27 décembre 18h00. **Toute commande passée sera définitive et sans aucune modification**

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 ouverte le Lundi 22 déc 2025 de 09h00 à 18h00

Le lundi 29 Déc 2025 de 09h00 à 18h00

Fermeture le Dimanche 21 et le dimanche 28 déc 2025.

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.

Frais de livraison à partir 15 euros


maison
DUMONT
RENNES & SAINT-GRÉGOIRE

Meilleur Ouvrier de France
by Milan

28 rue de Nemours
35000 Rennes
Tél. **02 99 79 49 23**
maisondumontrennes@gmail.com

13 Rue Alphonse Milon
35760 Saint-Grégoire
Tél. **02 99 39 41 10**
maisondumontsg@gmail.com

www.maison-dumont.fr

Carte des fêtes 2025

Rennes/Saint-Grégoire


maison
DUMONT
RENNES & SAINT-GRÉGOIRE

Meilleur Ouvrier de France
by Milan

Avec nos équipes nous perpétuons un savoir-faire Français en respectant
la saisonnalité des ingrédients, nous sélectionnons les meilleurs producteurs
et privilégiions un approvisionnement de proximité
et recherchons moins de sel et de sucre dans nos fabrications.

LES APÉRITIFS

Canapés prestige : Plateau de 8 pièces 12.90 €

- Saumon fumé au bois de hêtre, crème citron vert
- Foie gras de canard, fruits secs
- Roquefort, poire et raisin
- Patate douce, magret de canard fumé

Verrines : 2.80 €

- Panna cotta foie gras, fine gelée de griotte
- Mousse passion, cocktail de crevettes
- Crème d'avocat, fromage frais et saumon fumé
- Pétoncles à la normande, julienne de légumes "à chauffer" 3,20 €

Mini pâté en croûte à la tranche : porc et fruits secs 2,80 €

LES ENTRÉES FROIDES

La part

Concerto de foie gras au chutney de mangue et papaye 11.50 €
Terrine de pintade aux girolles et châtaignes, sauce herbacée 7.50 €
Pressé de poulpe à la vierge, croûton au beurre 12.50 €
Millefeuille aux deux saumons, chèvre et basilic 7.50 €
Tiramisu de homard, légumes croquants « l'incontournable » 10.90 €
Opéra de foie gras, poires au vin et épices de Noël 11.50 €
Terrine de homard Breton 7.50 €

LES INCONTOURNABLES

Saumon fumé maison au bois de hêtre 11.90 €
Foie gras de canard nature 16.80 €
Foie gras d'oie nature 18.20 €
Terrine du pêcheur ou St Jacques 6.90 €
Coquille de homard 21.00 €
Demi-langouste à la parisienne 29.90 €

LES ENTRÉES CHAUDES

La part

Risotto aux champignons des bois, foie gras poêlé 14.90 €
Coquille Bretonne 7.20 €
Saumon Escoffier, crème vin blanc 11.90 €
Bouchée à la reine, ris de veau 6.20 €
Feuilleté de pétoncles 7.20 €
Coquille Saint-Jacques Normande 11.90 €
Boudin Blanc Truffé 6.80 €
Boudin Blanc Nature 4.50 €

Feuilletés apéritifs à chauffer : Boîte de 12 17,80 €
Gougère au fromage, saucisse feuilletée, pizza, quiche lorraine, Croque-monsieur, quiche saumon fumé

Pain écrin découverte :

(Crème de saumon fumé, rillette d'oie, mousse de canard, pâté foie, fromage aux herbes)
(60 toasts) 48,00 €
(40 toasts) 37,00 €

Brioche festive :

Brioche au crabe (40 toasts) 48,00 €

NOS CRÉATIONS CHARCUTIÈRES

Caille Souvaroff en gelée 10.50 €

Terrine de jarret de cochon Breton, ris de veau et foie gras de canard 11.20 €

Pâté en croûte, ris de veau et morilles 12.50 €

Terrine de langue de porc, truffes et foie gras de canard 11.50 €

Pâté en croûte de volaille, foie gras de canard, figues et noisettes 12.50 €

Finger de belles volailles, truffes et girolles 10.50 €

Pâté en croûte Richelieu 12.50 €

SANS OUBLIER

Escargots farcis à la douzaine 13.80 €

Pétoncles farcies à la douzaine 14.80 €

Le caviar Français en 30,50 et 100 gr Tarifs en boutique

La truffe fraîche du Haut Var selon cours

Les blinis et Tarama Maison

Jambon « Pata Negra 5 J »

Mini Boudin Cocktail : noir 1.00 €/pièce

blanc 1.00 €/pièce

truffé 1.50 €/pièce

Nos Galantines : Chapon pistaches, Canard girolles.

Nos Suprêmes avec foie gras : Ris de veau morilles, Faisan champignons et truffes.

LES RECETTES IODÉES

La part, sans garniture

Médaillon de lotte, ballotine de poireaux et nori, sauce champagne 22.50 €

Demi-homard Breton, purée PDT fumée, raviole de homard, Jus des têtes 32.50 €

Turbot côtier, topinambour en 2 cuissons, crumble de noisettes, jus de veau 23.50 €

Bar Breton, risotto de sarrasin et chou-fleur, jus iodé 21.50 €

Brochette de St-Jacques de la baie de St Brieuc, risotto à la truffe 22.50 €

LES VIANDES VOLAILLES ET GIBIERS

La part, sans garniture

Noix de cerf poêlée, crémeux potimarron, poire pochée, sauce mandarine 22.50 €

Chapon en 2 cuissons, panais, cromesquis de chapon, jus de volaille corsé 21.50 €

Ris de veau, étuvée de morilles, sauce au vin jaune 26.50 €

Filet de bœuf, céleri rôti, girolles, sauce au foie gras 23.50 €

Magret de canard farci au foie gras, purée truffée, figues et raisins 22.50 €

LE VÉGÉTARIEN

Comme un Parmentier, farce de légumes d'hivers, écrasé de courges 16.50 €

LES GARNITURES ET LÉGUMES

La part

Risotto à la truffe (200 g) 7.90 €

1/2 pomme aux aïrelles 3.50 €

Gratin Dauphinois (250 g) 6.50 €

Purée à la truffe (250 g) 7.90 €

Purée de céleri (250 g) 6.50 €

Pommes dauphines (100 g) 3.90 €

Poêlée de champignons (100 g) 4.90 €

Châtaignes caramélisées (200 g) 8.40 €

Fruits d'hiver (150 g) 5.50 €

Légumes du potager aux herbes (200 g) 7.50 €