

CARTE DE FIN D'ANNEE A EMPORTER

POUR NOËL
COMMANDEZ AVANT LE 20 DECEMBRE

POUR LA ST SYLVESTRE
COMMANDEZ AVANT LE 27 DECEMBRE

NOS BOUCHEES

- Sablé breton au Parmesan AOP, tapenade de Noël 3.90€ / la boîte de 12
- Pain surprise 23.00€
- Burgers végétariens 6.00€ la boîte de 6
- Burgers de bœuf VBF, oignons rouges, salade croquante, Brézin AOP 8.50€ la boîte de 6
- Tartelette saumon, fondue de poireaux, graines d'anis 5.00€ la boîte de 6
- Gougères à l'Etivaz (fromage des alpages Suisse) 3.00€ la boîte de 6
- Gougères au Comté AOP, crème de truffe noire d'été 4.00€ la boîte de 6
- Blinis et condiment de légumes de saison grillés 3.00€ la boîte de 6
- Pâté en croute traditionnel (vendu à la tranche) 2.50€ la tranche
- Navette thon mayonnaise curry Madras, roquette 4.00€ la boîte de 6
- Feuilleté de foie gras, chutney de poire 3.00€ la boîte de 6

A PARTAGER

- Tableau de charcuterie de porc noir, fruits de saison, fleurs comestibles 7.00€ la part
- Tableau de fromage affinés, fruits de saison, fleurs comestibles
- (Etivas, Kaltbach la truffe noire d'été, Tome aux fleurs, Tête de Moine etc) (à partir de 4 pers) 8.50€/pers.
- Pot de rillettes de saumon, fromage frais fouetté ail et fines herbes 4.50€
- Pot de fromage frais aux fruits de la passion, zetes de citron vert, ciboulette fraiche 4.00€
- Pot de rillettes de sardines grillées 4.50€

NOS ENTREES

- Éclair de saumon, crème de poireaux fondus à l'oseille, zestes de citron vert 3.50€
- Tartare de noix de St Jacques au yuzu, brunoise de mangue, huile de sésame noir 4.90€ la part
- Gravlax de truite sauvage, mousse de betterave four, éclats de noisettes torréfiées 4.50€ la part
- Saumon fumé, crème de citron kombava à l'aneth (fumoir nantais) 6,50€ la part
- Noix de St Jacques snackées, Cromesquis de foie gras, jus de Granny Smith 6.50€ la part
- Mont d'Or individuel, pomme de terre, Guanciale, Chardonnay 5.50€
- Foie gras artisanal, chutney d'oignons ou de figues, toasts scandinave 3.50€ la tranche



NOS PLATS (prix à la part)

- Parmentier de canard, mousseline de butternut et crumble de noisettes 7.50€
- Filet mignon cuit en basse température, gratin dauphinois, jus de miel à l'orange 8.90€
- Noix de St Jacques flambées au whisky, duxelle de champignons, risotto crémeux 11.00€
- Filet de dorade sébaste, mousseline de panais, ananas rôti 9.50€
- Magret de canard fumé par nos soins, pommes de terre en spirale, crème de truffe noire d'été 11.50€
- Pavé d'autruche, mousseline de pommes de terre à la noisette, réduction de St Estèphe aux épices 13.00€
- Dahl de lentilles corail, poêlée de champignons flambés au Whisky, coriandre fraîche 8.50€
- Darne de saumon à l'unilatéral, riz noir, crème de panais 10.00€
- Filet de volaille cuit en basse température, gratin Dauphinois à la crème de truffe noire d'été 9.00

NOS DESSERTS INDIVIDUELS

- Fondant au chocolat, crémeux citron vert zesté -
- Financier pistache et vanille
- Buchette chocolat/vanille, noisettes torréfiés
- Buchette mangue/passion, éclats de pistache
- Buche individuelle chocolat dulcèy, fruits confits exotiques
- Tartelette citron meringué, zestes de citron vert
- Tartelette ganache vanille Bourbon, poire pochée à la cardamome
- Petit pot de glace de "L'Atelier Glace" - Laurent Lefebvre Artisan Maître Glacier Etoilé (Fraise - Chocolat noir - Ananas/basilic - Vanille - Menthe/Chocolat - Citron - Caramel beurre/salé - Mangue)

DESSERTS A PARTAGER

- Macarons 16 pièces 6.50€
- Ballotin de truffes maison avec ou sans amandes (une vingtaine de truffe par ballotin) 6.00€



MINO GIRARD
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

📞 07 71 14 87 75
🌐 ng-traiteur.fr
📍 Pays de la Loire

NG
-TRAITEUR-

Traiteur Événementiel - Restaurant
by Maison Girard