

Pascal GUÉZENNEC

4, rue de la Trinité - 22200 GUINGAMP - 02 96 43 82 95



*Noël 2017
et Nouvel An
2018*

Apéritifs

Pains surprise

Campagne tradition
charcuterie 45 €

Brioche au crabe 42 €

Coffret Club
saumon fumé
(30 pièces) 29,10 €

Réductions chaudes

0,87€ pièce

Mini-quiches

Mini-croustades

Mini-feuilletés

Mini-burger Foie Gras

Mini hot dog

(1,30 €)

Verrines gourmandes

40 unités 60,00 €

20 unités 30,00 €

Plateau cocktail traiteur

48 unités 46,50 €

24 unités 23,80 €

Hors-d'oeuvres

Froids

Foie gras cuit par nos soins
(Prix au kg)

Verrine de tourteau
guacamole et mangues
6,60 €

Rillettes de saumon maison
3,45 €

Demi-langouste garnie
17,90 €

Dôme de St-Jacques,
crème citronnée
6,60 €

Charlotte de langouste
aux avocats et moules
8,60 €

Saumon fumé par nos soins

Chauds

Poëlon de homard
et St Jacques
Crème de Butternut
13,80 €

Tarte fine de Foie gras
aux cèpes
8,90 €

Cassolette de St-Jacques
de la maison
6,80 €

Feuilleté de St-Jacques
5,97 €

Coquilles St-Jacques
à la Bretonne
5,85 €

Ris de veau braisé
aux morilles
9,80 €

Boudin blanc truffé

Poissons

Le Saint-Pierre,
carottes laquées
aux 4 épices
purée de petits pois
11,95 €

Le Turbot,
potimarron
confit d'oignons
et pamplemousse
14,95 €

Le Cabillaud,
Risotto aux champignons
chips de chorizo
10,80 €

Brochette de St-Jacques
et gambas poêlées,
12,60 €

La Lotte,
fine laitue de mer,
coulis de homard
11,95 €

Viandes

Noisette de chevreuil,
légumes et fruits d'automne,
poivrade d'épices
12,80 €

Fondant de veau,
légumes oubliés en croute
pomme de terre déguisée
11,80 €

Pavé de biche,
poire au vin, jus de cassis
11,10 €

Cochon gourmand
farci de châtaignes et cèpes
10,80 €

Croustillant de filet de boeuf
«Rossini» à ma façon
12,80 €

**Pensez à passer
vos commandes
avant**

le 20 décembre !

Volailles

Magret de canard,
figue rôtie au four
pomme de terre «Anna»
11,50 €

Suprême de pintade,
Bouchon
de pomme de terre
duxelle de champignons
et cèpes
11,60 €

Chapon fermier
rôti au four
et sa farce de Noël
(6 à 8 pers.)
21,90 € au kg

Garnitures 2,80 €

Gâteau dauphinois

pomme de terre déguisée

Kouign Patatez

Risotto aux champignons

Finger de potimarron



*Noël 2017
et Nouvel An
2018*

Menus

34,40 €

Foie gras cuit par nos soins

Poëlon de homard
et St-Jacques
Crème de butternut

Fondant de veau,
légumes oubliés en croute
pomme de terre déguisées

28,80 €

Dôme de St-Jacques,
crème citronnée

La Lotte, fine laitue de mer,
coulis de homard

Magret de canard,
figue rôtie au four
pommes de terre «Anna»

35,90 €

Tarte fine de Foie gras
aux cèpes

Le Saint-Pierre,
carottes laquées aux 4 épices
purée de petits pois

Suprême de pintade,
bouchon de pomme de terre
duxelle de champignons et
cèpes

24,60 €

Foie gras cuit par nos soins

Cassolette de St-Jacques
de la maison

Cochon gourmand,
farçi de chataignes et cèpes

29,80 €

Foie gras, cuit par nos soins

Le Cabillaud,
Risotto aux champignons
chips de chorizo

Pavé de biche,
poire au vin,
jus de cassis

39,80 €

Demie-langouste garnie

Le Turbot,
potimarron, confit d'oignons
et pamplemousse

Noisette de chevreuil,
légumes et fruits d'automne,
poivrade d'épices