

CARTE
des fêtes



TOUS NOS PRODUITS
SONT FAITS MAISON

Au Saint Antoine

APÉRITIF

Assortiment de 25 pièces salées froides
Assortiment de 25 réductions à réchauffer au four
Pain surprise campagnard (40 toasts)

26,00 € le plateau
24,00 € le plateau
33,90 € pièce

ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé maison (env 80gr)
Nougat de foie gras (env 90gr)
Oeuf norvégien (fond d'artichaut, oeuf poché, saumon fumé)
Terrine de saumon et cabillaud (env 90gr)
Foie gras entier maison (env 50gr)
Pâté croûte foie gras de canard et figues (env 130gr)
Coquille saumon
Coquille crabe
Tartare de saumon (saumon fumé, échalotes, cornichons, ciboulette, noisettes)

5,50 € la part
8,90 € la part
7,90 € la part
4,50 € la part
7,95 € la part
7,70 € la part
4,90 € la part
4,90 € la part
7,90 € la part

ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques au beurre d'algues (3 noix)
Bouchée aux ris de veau
Bouchée à la reine
Douzaine d'escargots au beurre d'ail
Coquille St Jacques à la dieppoise

9,90 € pièce
8,80 € pièce
4,90 € pièce
9,80 € la dz
4,90 € pièce

VIANDES (SANS GARNITURES)

(130 à 160gr de viande + 50gr de sauce)

Ballotine de dinde aux cèpes et bolets, sauce forestière
Pavé de veau, jus de veau et marrons
Suprême de pintade au pommeau de Kinkiz
Mignon de cochon farci aux morilles, sauce aux morilles
Pavé de cerf, sauce grand veneur
Cassolette au boudin blanc, St Jacques, morilles, chapelure de pain d'épices, crème de Porto *

8,90 € la part
10,50 € la part
9,20 € la part
8,90 € la part
10,70 € pièce
10,90 € la part

POISSONS (SANS GARNITURES)

(Environ 150 gr de poisson + 50gr de sauce)

Pavé de saumon rôti à l'aneth
Dos de cabillaud, sauce hollandaise
Marmite de la mer (saumon et cabillaud) *
Filet de sandre, sauce écrevisse
Cassolette molenaise (lieu, médaillon de saucisse de Molène maison, jus de coquillages crémé) *

8,90 € la part
9,80 € la part
10,50 € la part
10,90 € pièce
10,50 € la part

Consigne de 10,00 € par cassolette - remboursée au retour en magasin (par chèque ou espèces) - à nous retourner avant le 13/01/2025

Nos tarifs sont affichés TTC
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr
Ne pas jeter sur la voie publique

GARNITURES

(Environ 130 gr par garniture - 2 garnitures à sélectionner pour un accompagnement complet)

Gratin dauphinois	2,90 € la part
Ecrasé de pomme de terre à la truffe (1,00 %)	2,90 € la part
Pommes de terre grenaille au gros sel	2,50 € la part
Fricassée de champignons et marrons	2,90 € la part
Flan de légumes (courgettes et carottes)	2,50 € la part
Risotto aux cèpes	2,90 € la part
Poire pochée au vin rouge	2,90 € la part

DESSERTS INDIVIDUELS

La forêt noire	4,20 € la part
Le merveilleux aux pommes (entremets pomme, mousse caramel, biscuit pain d'épices et croustillant praliné)	4,20 € la part

BÛCHES (6/8 PERSONNES)

Bûche chocolat aux épices	29,90 € la bûche
Bûche cookie/brownie	29,90 € la bûche
Bûche fruits rouges	29,90 € la bûche

MENU des FÊTES

Compositions non modifiables

Menu "Terre gourmande"

Dôme jambon figues
Filet de poularde, sauce morilles
Pressé de pommes de terre
Entremets 3 chocolats

24,50 €

Menu "Festin des mers"

Finger St Jacques poireaux
St Pierre, sauce champagne
Pressé de pommes de terre
Nougatine à la crème

29,50 €

Menu des "petits gourmands"

Etoile de feuilleté jambon/fromage
Filet de volaille à la crème
Pommes de terre grenaille
Mousse au chocolat

11,00 €

UNE BOUTEILLE
DE CRÉMANT
OFFERTE POUR
4 MENUS
ACHETES
(Hors menu
"petits
gourmands")



Pour les commandes du mardi 24 décembre, veuillez bien commander avant le **vendredi 20 décembre**

Et pour les commandes du mardi 31 décembre, commander avant le **vendredi 27 décembre**

Les commandes ne sont plus modifiables à partir de **72h avant le retrait**

Le **mardi 24** et **mardi 31** les commandes seront à retirer dans l'une de nos boutiques **avant 13h**

Les produits de notre carte traiteur habituelle ne pourront pas être commandés pour **le 22, 23, 24, 29, 30, et 31 décembre.**

Un très **large choix de produits festifs et de charcuterie** vous sera également proposé dans nos boutiques jusqu'à la dernière minute

BUREAUX ET ATELIER

6 rue Victor Grignard, 29490 Guipavas - 02 98 42 03 24
contact@ausaintantoine.fr

NOS BOUTIQUES

BREST - 11 rue Jules Michelet, 29200 - 02 98 85 18 54
PLOUDANIEL - 2 bis rue Jean Mermoz, 29260 - 02 29 61 06 43
DAOULAS - 9 route de quimper, 29460 - 02 98 44 95 48
PLABENNEC - 3 rue des 3 frères Le Roy, 29860 - 02 98 36 73 49



@Traiteur Au Saint Antoine



@ausaintantoine