

Apéritif :

Navette saumon fumé, fromage frais au citron et aneth 1€30

Navette foie gras, confiture de figues 1€30

Navette magret de canard fumé, fromage frais betterave 1€30

Quiche Saint Jacques 1€30

Quiche poireaux parmesan 1€30

Burger végétarien au chèvre 1€30

Burger bolognaise, cheddar 1€30

Pizza jambon, fromage, tomate 1€30

Mini croissant au saumon 1€30

Pain surprise « Mer » 32€50

Pain surprise « Terre » 32€50

Pain surprise mixte 32€50

Canapé rillettes de saumon, gambas 1€10

Canapé fromage frais aux poivrons, filet mignon fumé, feta 1€10

Canapé cèpes, roquefort, mélange mendiant aux fruits secs 1€10

Canapé poulet, carottes 1€10

Verrine mousseline de carottes, compotée de courgettes, St Jacques 2€80

Verrine purée de pois chiche, brunoise de légumes au curry, tartare de poivrons 2€80

Verrine riz au thon guacamole, tartare de légumes du soleil et gambas 2€80

Entrées froides :

Foie gras de canard entier mi – cuit 130€ le kg

Timbale de chair de tourteaux, tartare de concombre et saumon fumé 6€50

Panna cotta au foie gras, compotée du verger et chiffonnade de magret de canard fumé, chapelure pain d'épices 6€50

Buche de langouste au Champagne, crème ciboulette 6€ la tranche

Entrées chaudes :

Bouchée à la reine au chapon, petits légumes truffés 6€50

Coquille St Jacques, fondue de poireaux 7€00

Brochette de St Jacques et boudin blanc au bacon, risotto à l' andouille 7€50

Cassolette de crevettes à la tahitienne (coco, mangue, patate douce) 6€50

Les poissons :

Filet de St Pierre, sauce foie gras 10€00

Filet de bar en écailles de pommes de terre, crème de crustacés au whisky 11€00

Crumble de cabillaud, crème de girolles 10€00



Les viandes :

Pavé de veau, crème de girolles 10€00

Filet de chapon émincé au foie gras 11€00

Pavé d'autruche, sauce Saint Emilion aux myrtilles 10€00

Magret de canard, sauce acidulée à l'orange 12€00

Les garnitures :

Purée de carottes et panais à la truffe 4€00

Poêlée de grenaille à la forestière 3€50

Râpé de pommes de terre et Mousseline d' asperges 4€50

Poêlée de butternut grillé au miel 3€50

Gratin dauphinois aux châtaignes du Limousin 3€50

Riz Vénéré noir et tagliatelles de carottes 3€00

Les fromages :

Fromages affinés à la coupe au lait cru de brebis, vache et chèvre vendus sous forme de plateau, servi avec noix, abricots secs, raisin et pistaches.

NOS MENUS :

Menu Gaspard 19€50

Cassolette de crevettes à la tahitienne (coco, mangue, patate douce)

Pavé de veau, crème de girolles, râpé de pommes terre, mousseline d'asperges

Menu Melchior 20€50

Coquille St Jacques à la fondue de poireaux

Filet de chapon émincé au foie gras de canard, , pommes de terre grenaille à la forestière

Menu Balthazar 28€50

Foie gras de canard

Brochette de St Jacques et boudin blanc au bacon, risotto à l'andouille

Pavé d'autruche, sauce Saint Emilion aux myrtilles, Gratin dauphinois aux châtaignes du Limousin

SUPPLEMENT DESSERT en option 6€50

Assortiment de mignardise sucrées : verrine chocolat liégeois + financier pistache + tiramisu mangue - passion – spéculoos

HORAIRES D'OUVERTURE:

Du Lundi au Vendredi de 7h00 à 15h00

Retrait des commandes les Dimanches 24 et 31
Décembre de 8h00 à 12h00

Commande de Noël à passer avant le

19 Décembre 2023.

Commande du Nouvel An à passer avant le

26 Décembre 2023.



S&J Hervot

48 rue de Bray 35510 Cesson sévigné

09.83.98.20.20

S&J *Hervot*



CUISINE FESTIVE 2023

Organisation des prises de commandes :

Passez votre commande uniquement par mail sur hervot.traiteur@gmail.com

Indiquez votre nom, votre numéro de téléphone, votre adresse mail et le détail de votre commande.

Vous recevrez en retour un bon de commande avec un code de référence. Il vous sera, alors, indiqué le montant total de votre commande ainsi que le montant de l'acompte attendu.

La commande ne sera validée qu'à réception de votre acompte. RIB sur demande.

Bonnes fêtes de fin d'année.