



Ménard
T R A I T E U R

L'Alliance des Saveurs

Menus de fin d'année à emporter



*Pour mieux vous satisfaire,
vos commandes de fin d'année sont à nous adresser :*

Pour Mardi 24 Décembre 13 : avant le Vendredi 20/12/13

Pour Mardi 31 Décembre 13 : avant le Vendredi 27/12/13

Attention : fermeture à 16 heures les 24 et 31/12/13

Merci de votre compréhension

7 avenue de la Liberté - 14460 COLOMBELLES

Tél 02.31.72.40.38

E-mail : contact@menard-traiteur.com

www.menardtraiteur.com

(Axe Caen/Cabourg)

Au rond-point Lazzaro : sortie centre-ville puis tout droit

*Ne pas jeter sur la voie publique
RES Caen 3993430940013*

LES BOUCHEES A CROQUER

le plateau de 40 pièces à 40.00 € TTC

ou la pièce à 1.20 € TTC

Amuse-bouches froids

Croustade de crevettes aux fines herbes / Opéra de saumon fumé et mozzarella au pesto

Bouchon de grenaille au fromage frais et jambon sec / Briochette moelleuse au crabe

Mini pain cocktail aux céréales, viande des Grisons et mousse de canard

Mini polenta, mimosa de légumes confits, crème montée au paprika et coppa

Mini verrine de mousseline de sardines au piment d'Espelette et légumes confits

Pain d'épices au foie gras et confit de poires

Mini feuilletés à réchauffer

Tartelette aux noix de Saint Jacques / Bouchée au Ris de veau / Tarte fine pissaladière

Feuilleté à la crème d'asperges vertes / Palmier feuilleté au fromage et épices italiennes

Feuillantine au saumon fumé et pavot / Feuilleté au boudin blanc et pommes confites

Flamiche aux fruits de mer

Petits fours sucrés

Verrine fruits rouges / Dôme aux fruits de la passion / Croustillant chocolat praliné

Moelleux au nougat / Tartelette aux fruits / Dôme à la framboise / Tartelette citron

Ganache chocolat et crème de marrons

Les desserts individuels à 4.00 € TTC

Toutes nos pâtisseries sont réalisées par nos Maîtres Pâtisseries

L'Altarica, crème anglaise légère au café

(Biscuit aux noix, mousse chocolat noir, insert café)

Le Châtaigneraie, crème légère à la vanille Bourbon

(Biscuit cuillère, mousse aux marrons, morceaux de marrons glacés)

Bûchette au nougat de Montélimar, coulis de framboises

(Mousse chocolat lait, insert miel nougat, biscuit cuillère)

Le Bahia, crème anglaise légère à la graine de vanille

(Fond de feuillantine praliné, crémeux chocolat noir, crémeux chocolat au lait, crémeux chocolat blanc, copeaux de chocolat blanc)

Douceur fraise rhubarbe, coulis de baies rouges à la mandarine Impériale

(Mousse fraise, rhubarbe, fond praliné croquant, chocolat blanc)

Menu n° 1 à 32.00 € TTC

Tartare de magret de canard
fumé à la tomate confite,
éclats de noisettes torréfiées et
salpicon de mangue fraîche,
baguettine croustillante aux
légumes marinés,
tuile gourmande aux graines
de sésame

Dos de cabillaud rôti sur
peau au sel de lave et algues
de wakamé, tarte fine à la
tomate grappe et romarin,
crème de coquillages au vin de
Bourgogne

Blanc de chapon en deux
cuissons, mousseline aux cèpes
et abricots moelleux,
fondant aux châtaignes et
petits légumes cuisinés,
jus de viande réduit au vin
rouge et brisures de truffes

Menu n° 2 à 40.00 € TTC

Finger de foie gras de
canard au vin de Porto blanc,
gélifié de figue pépin,
mini tatin aux fruits et
chutney pommes-pruneaux
au miel de Normandie

Dim Sum de noix de Saint
Jacques snackées au beurre de
cacao, croquante de légumes
vapeur à l'huile d'olive vierge,
velouté au champagne et
zestes d'agrumes

Magret de canard farci aux
poires confites et champignons
de saison, tian de légumes
provençaux et nem aux pommes
caramélisées et oignons doux,
glace de viande aux airelles

Menu 3 à 54.00 € TTC

Effiloché de chair de
tourteau à la graine de
moutarde et coriandre,
minestrone de petits légumes
cru au pesto, rosace de noix de
Saint Jacques et homard
marinés
à l'huile de noix

Ballotin de lotte au lard
fumé, croustille de langoustine
à l'estragon, risotto crémeux
au jambon Serrano
et velouté aux morilles

Mignon de veau poêlé au
beurre noisette, viennoise aux
pommes normandes et poêlée
gourmande aux girolles,
jus de veau réduit au foie gras



Nos plats à la carte

Tartare de magret de canard fumé à la tomate confite,
éclats de noisettes torréfiées et salpicon de mangue fraîche, à 10.50 € TTC
baguettine croustillante aux légumes marinés,
tuile gourmande aux graines de sésame

Dos de cabillaud rôti sur peau au sel de lave et algues de wakamé,
tarte fine à la tomate grappe et romarin à 13.50 € TTC
crème de coquillages au vin de Bourgogne

Blanc de chapon en deux cuissons, mousseline aux cèpes et abricots
moelleux, fondant aux châtaignes et petits légumes cuisinés, à 15.50 € TTC
jus de viande réduit au vin rouge et brisures de truffes

Finger de foie gras de canard au vin de Porto blanc,
gélifié de figue pépin, mini tatin aux fruits à 13.50 € TTC
et chutney pommes-pruneaux au miel de Normandie

Dim Sum de noix de Saint Jacques snackées au beurre de cacao,
croquante de légumes « vapeur » à l'huile d'olive vierge, à 18.00 € TTC
velouté au champagne et zestes d'agrumes

Magret de canard farci aux poires confites et champignons de saison,
tian de légumes provençaux et nem aux pommes caramélisées, à 17.00 € TTC
oignons doux glace de viande aux airelles

Effiloché de chair de tourteau à la graine de moutarde et coriandre,
minestrone de petits légumes crus au pesto, à 28.00 € TTC
rosace de noix de Saint Jacques et homard marinés à l'huile de noix

Ballotin de lotte au lard fumé, croustille de langoustine à l'estragon,
risotto crémeux au jambon Serrano et velouté aux morilles à 32.00 € TTC

Mignon de veau poêlé au beurre noisette,
viennoise aux pommes normandes et poêlée gourmande aux girolles, à 22.00 € TTC
jus de veau réduit au foie gras

