



**CARTE DES
FETES
A EMPORTER**

MENU COMPLET
(Entrée/ Plat/ Dessert)

29€50

SANS PIÈCES APERITIVES

NOS ENTREES

LA SAINT JACQUES

En tartare/ baies roses/ citron vert
Aneth

LE TOURTEAU

Emietté/ choux fleur/ mangue
Mayonnaise coraillée

LE SAUMON

Au sel de Guérande/ herbettes
Fenouil croquant/ agrumes

LE FOIE GRAS DE CANARD

Marbré au Porto/ Figues
Pain d'épices

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

En cassolette/ champignons des bois
Riesling

NOS POISSONS

LA CASSOLETTE DE LA MER

Aux légumes du moment
Sauce marinère au Van Douvan

LE BAR

En papillote/ noddles/ Mangue
Sauce Coco-Curry

LA LOTTE (+3 euros)

Mijotée aux morilles
Crème d'arêtes au champagne

Menu de Fêtes

NOS VIANDES

LE CHAPON

Farci aux champignons des bois
Châtaigne/ foie gras

LE CIVET DE CHEVREUIL

Façon Grand veneur

LE JARRET AGNEAU

De 20 heures
Jus d'agneau aux épices douces

LE RIS DE VEAU (+3 euros)

En cocotte mijoté aux morilles

NOS GARNITURES

GRATIN DAUPHINOIS

PUREE DE TOPINAMBOURS

MIJOTE DE LEGUMES

PUREE DE POTIMARRON

MENU COMPLET
(Entrée/ Plat/ Dessert)

34€50

AVEC 5 PIÈCES APERITIVES

NOS DESSERTS

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

5 pièces/ personnes

LE MONT BLANC

A la châtaigne/ clémentine

LE CHOCOLAT ET LA GRIOTTE

Comme une forêt noire
"contemporaine"

LE CITRON

Dans l'esprit d'une omelette
norvégienne

Comment ça marche?

Choisissez votre menu
(avec ou sans Pièces cocktail)

Composez votre menu
Nous vous invitons à choisir
dans notre proposition

1 Entrée
1 Poisson ou 1 Viande
1 Garniture
1 Dessert

A LA CARTE

Assortiment de 5 Pièces Apéritives	6€50
Entrée	8€50
Poissons ou Viande	15€50
Garniture	3€50
Dessert	6€50

PLATEAU DE FROMAGES

Affinés par notre maître fromager
Comté AOP/ Crottin de Chavignol
Selles sur cher/ Bleu d'Auvergne/ Neufchâtel
Environ 800g - 8 à 12 personnes

35€00

PLATS CONVIVAUX

Prix par personnes/ Minimum 4 personnes

KIT RACLETTE

Fromage au lait cru/ Charcuterie
Pommes de terre/ Salade/ Condiments

12€50

KIT PIERRADE/ PLANCHA

Assortiment de viandes/ Salade
Assortiment de sauce

14€80

KIT FONDUE BOURGUIGNONNE

Viande bœuf/ Assortiment de sauce

14€80

COMMENT COMMANDER

PAR TELEPHONE

au 02 96 26 76 38

PAR MAIL

à contact@lesaintantoine.bzh

DATE LIMITE DE COMMANDE

NOEL

LUNDI 18 DECEMBRE 2024

NOUVEL AN

LUNDI 25 DÉCEMBRE 2024

RETRAIT DE COMMANDE

FETES DU NOUVEL AN

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024 ENTRE

16H30 ET 18H00

MERCREDI 1ER JANVIER 2025 ENTRE

10H00 ET 11H00

FETES DE NOËL

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024 ENTRE 16H30

ET 18H30

MERCREDI 25 DECEMBRE 2024 ENTRE

10H00 ET 12H00