

la liste des produits et recettes de cette carte de fin d'année que vous venez de découvrir n'est pas exhaustive .

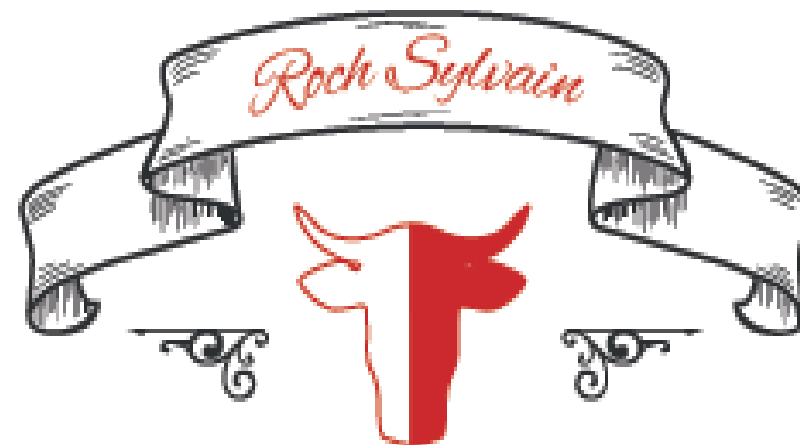
n'hésitez pas à consulter notre chef cuisinier pour toutes autres commandes particulières .

**NOUS VOUS SOUHAITONS DE PASSER DE
BONNES ET HEUREUSES FETES !**

DATES LIMITES DE COMMANDES : 18/12 POUR LE 24/12
23/12 POUR LE 31/12

L'EQUIPE

VANESSA, CHRISTOPHE ET SYLVAIN

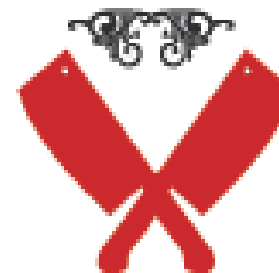


Charcuterie des Renards

38, rue des Renards

44300 Nantes

02 40 76 75 97



APERITIFS

*paté en crouste	kg	20,80 €
*rillettes de saumon	kg	23,00 €
*mini brochette de poulet aux épices	piece	1,00 €
*verrine guacamole , crevettes et tomate confite	piece	2,20 €
*verrine tartare de légumes , parme et parmesan	piece	2,20 €

LES ENTRÉES FROIDES

*coquille de crabe	piece	3,20 €
*coquille de saumon	piece	4,50 €
*saumon fumée maison label rouge chantilly au yuzu	kg 110 gr	85,00 € 2,00 €
*foie gras maison	kg	95,00 €
*confiture de figues	100 grs	2,00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

*bouchée au jambon et girolles	piece	4,20 €
*bouchée aux fruits de mer	piece	4,50 €
*cassolette saint-jacques , courgettes et fumet de poisson	piece	5,10 €
*cassolette de saint-jacques , poivrons et fumet de crustacés	piece	5,10 €
*cassolette de saumon au curry	piece	4,80 €
*moelleux de poissons , épices et légumes	piece	3,10 €

LES GARNITURES

*poêlée de légumes persillade	la part	2,50 €
*fagots de haricots verts	la part	1,30 €
*pomme de terre grenaille roties au thym	la part	2,20 €
*carottes vichy	la part	2,00 €
*gratin dauphinois	la part	2,30 €
*poelée forestière cèpes et marron	la part	2,80 €
*garniture cèpes , ail et herbes fraîches	la part	2,80 €
*risotto aux cèpes	la part	2,90 €

FROMAGE A LA COUPE au kilo

*roquefort des templiers	24,80€
*saint nectaire fermier	22,50€
*comté AOP fermier	28,80€
*brie de MEAUX	20,80€
*curé NANTAIS	25,80€
*LIVAROT	25,85€

LES POISSONS

*filet de sandre	kg	20,50 €
*cœur de merlu	kg	21,00 €
*saumon grillé	kg	19,00 €

LES SAUCES POISSONS

*fumet au basilic	100 grs	2,00 €
*sauce orange gingembre	100 grs	2,00 €
*beurre blanc aux poivrons rouges	100 grs	2,00 €
*crème au yuzu	100 grs	2,00 €

LES VOLAILLES ENTIERES LABEL ROUGE

*caille fermière	kg	au cours
*canette fermière	kg	9,80 €
*chapon	kg	au cours
*dinde	kg	13,60 €
*poularde	kg	au cours

pensez aux farces

----->>> ----->>>

LES VIANDES CUISINÉES

*gigot de chevreuil	kg	25,00 €
*cuisse de canard barbarie confite	kg	7,50 €
*pavé de veau grillé dans la noix	la part	7,90 €
*carré d'agneau	kg	25,00 €
*filet mignon de porc roti	la part	7,50 €
*chapon ou dinde farci	kg	au cours

LES SAUCES POUR VOS VIANDES

*cepes	100 grs	2,00 €
*creme aux deux moutardes	100 grs	2,00 €
*chorizo	100 grs	2,00 €
*creme cognac et poivre vert	100 grs	2,00 €
*jus thym et citron	100 grs	2,00 €
*vigneronne a la creme de cassis	100 grs	2,00 €

LES FARCES

*farce fine à l' ARMAGNAC et champignons	kg	16,00 €
*farce de veau aux marrons	kg	16,00 €