



CARTE DES FÊTES

Menus traiteur pour
Entreprises
et
Groupes

au Saint Laurent

(Uniquement sur réservation)

*Et si nous faisons les
fêtes ensemble !*

Les réservations sont ouvertes.
(Carte valable du 1er décembre
au 31 janvier 2024)

Menu à 30€*TTC
(hors boissons)

Entrées :

- Cassolette forestière, foie gras, légumes d'Antan et champignons
- Assiette de 3 saumons : Tartare, Gravlax, fumé

Plats : garniture comprise

- Ballotine de chapon farce marron foie gras et son jus de viande
- Sauté de Gibier sauce Grand Veneur
- Poisson du marché et sa sauce coraillée

Desserts :

- Dessert gourmand 3 sortes
- Nougat glacé maison
- Craquant chocolat cacahuète

Garnitures :

- Poêlée de légumes
- Grenailles rôties

* une entrée, un plat, un dessert

Menu à 37€*TTC
(hors boissons)

Entrées :

- Tarte fine au boudin blanc truffé, pommes et crème de foie gras
- Brochette de Saint Jacques et Gambas, vinaigrette exotique et purée de patate douce.

Plats : garniture comprise

- Magret de canard et sa sauce framboise
- Sauté de Gibier sauce Grand Veneur
- Poisson du marché et sa sauce Vanille

Desserts

- Dessert gourmand 4 sortes
- Nougat glacé maison
- Croustillant poire tatin

Joyeuses Fêtes...

☎ 02.40.72.72.00

✉ resto@le-st-laurent.fr

📍 Le Mont Jarry - rte de Ligné
44390 Petit Mars



CARTE REPAS DE NOEL

à emporter
(à la carte)

*Et si nous faisons les
fêtes ensemble !*

Commandes avant le 20 décembre.
Réception des commandes le 24 décembre
de 9h30 à 11h30

Pièces cocktails : 7€ (4 pièces froides / convive)

- Mini burger saumon fumé et crème à l'Aneth
- Navette rilette de poisson au combava et perle de citron
- Mille feuille de foie gras - pain d'épice et chantilly de figue
- Verrine purée de butternut - crumble de marron et magret de canard

Entrées :

- Assiette de 3 saumons : Tartare, Gravlox, fumé (120G)..... 7.50€
- Cassolette forestière, foie gras, légumes d'Antan et champignons(130g)..... 10.90€
(dont 50cts de consigne)
- Tarte fine au boudin blanc truffé, pommes et crème de foie gras(130g)..... 9.90€
- Brochette de Saint Jacques et Gambas, vinaigrette exotique et purée de patate..... 11.80€
douce (120g)

Plats : garniture comprise

- Ballotine de chapon farce marron foie gras et son jus de viande(170g)..... 13.00€
- Sauté de Gibier sauce Grand Veneur(180g)..... 14.50€
- Magret de canard et sa sauce framboise(200g)..... 16.00€
- Poisson du marché et sa sauce Coraillée(170g)..... 13.00€
- Poisson du marché et sa sauce à la Vanille.(170g)..... 14.50€

Garnitures :

- Poêlée de légumes
- Grenailles rôties

Joyeuses Fêtes...

Commandes :

☎ 02.40.72.72.00

✉ resto@le-st-laurent.fr

📍 Le Mont Jarry - rte de Ligné
44390 Petit Mars