



LA MOUETTE  
GOURMANDE

## MENU DES FÊTES 2024

Menu pour les 24, 25 et 31 décembre

Passez vos commandes via la boutique en ligne

[www.lamouettegourmande.com](http://www.lamouettegourmande.com)

Prise de vos commandes avec règlement jusqu'au 20 Décembre 2024

Retrait de commande du 24 et 31/12 : retrait le jour même entre 15h00 et 17h00

Retrait de commande du 25 : retrait le 24/12 entre 15h00 et 17h00

Retrait des commandes muni de votre facture

523 Route de Coutances 50290 Bréville sur mer

Votre numéro de facture sera également celui de votre commande

La Formule Cocktail « Froid »

au plateau : 6 sortes

Plateau 24 pièces 30.48€

Plateau 36 pièces 45.72€

Les Best of

- Brochettes de gambas au Satay
- Tartelette salé au potimarron et cèpe
- Club au saumon fumé et crème d'aneth

Brochettes

- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Roulade de pata negra et panais aux fruits secs
- Brochette de canard marinée soja et miel

La Formule Cocktail « Chaud »

au plateau : 3 sortes

Plateau 12 pièces 20.40€

- Croustillant Thaï « porc et crevettes »
- Bun's au Kefta, sauce aux câpres
- Samoussa de poulet au curry et petits légumes

Menu GOURMAND

Menu unique à 29.00€

\*Entre parenthèse ( \* ) Tarif portion HORS MENU\*

Menu à 3 plats

Entrée froide, plat chaud, dessert

Entrée froide

(10.90€\*)

- Médaillon de poisson aux St Jacques et fines herbes
- Riz rond au raz el hanout rouge et papaye verte

Plat chaud

(15.90€\*)

- Suprême de chapon, farce fine d'automne aux trompettes des morts
- Sauce poulette, condiment d'automne « champignons, lardons, oignons »
- Aumônière de légumes de saison rôtis au four

Gourmandise

(5.80€\*)

- Buche chocolat - Pistache :
- Sur un biscuit Joconde une feuillantine pralinée et mousse au chocolat
- Et insert crémeux pistache

Le menu est entièrement de fabrication maison



LA MOUETTE  
GOURMANDE

## MENU DES FÊTES 2024

### Foie gras une de nos spécialités

Marbrée de foie gras au Coteaux du layon (sous vide)

Marbré de foie gras de 250g : 37.50€

Marbré de foie gras de 500g : 75.00€

### MENU DEGUSTATION

#### **Menu unique à 49.00€**

**\*Entre parenthèse ( \* ) Tarif portion HORS MENU\***

Menu à 4 plats

Entrée froide, entrée chaude, plat chaud, dessert

#### Entrée froide :

(12.50€\*)

Marbré de foie gras au coteaux du layon, chutney poire et piment d'Espelette.

#### Entrée chaude :

(12.50€\*)

Cassolette Granvillaise:

St Jacques de Granville, fondue de poireaux, Poulpe et crevettes

Sauce Noilly Prat

#### Plat chaud au choix

(21.00€\*)

- Filet de bar en tournedos, farce fine aux dés de saumon fumé,  
Condiment de dulce, Sauce Chablis  
Aumônière de légumes de saison rôtis au four

Ou

- Filet de Boeuf Wellington, duxelles de champignons des bois  
Sauce Châteaubernard  
Aumônière de légumes de saison rôtis au four

#### Dessert en trois saveurs

(5.90€\*)

Trio à découper et partager: tout le plaisir de la buche en trois saveurs séparées.

#### -Un peu de gourmandise...

- Sur un biscuit Joconde une feuillantine pralinée, crèmeux vanille,  
mousse chocolat à la cardamome

#### ...Beaucoup de douceur...

- Sur un biscuit Joconde, croustillant chocolat blanc citron vert, crèmeux citron,  
Mousse framboise

#### ...Passionnément exotique...

- Sur un biscuit Joconde, Croustillant coco rôti, crèmeux passion,  
Mousse coco

Le menu est entièrement de fabrication maison