La Mouette Gourmande

LES FÊTES

Menu pour les 24, 25 et 31 décembre

Passez vos commandes via la boutique en ligne
www.lamouettegourmande.com
Prise de vos commandes avec règlement jusqu'au 20 Décembre 2025
Retrait de commande du 24 et 31/12 : retrait le jour même entre 14h30 et 16h30
Retrait de commande du 25 : retrait le 24/12 entre 14h30 et 16h30

Retrait des commandes muni de votre facture
523 Route de Coutances 50290 Bréville sur mer
Votre de numéro 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
- Transparence de gambas Mumbay
- Sarrasin et tome Normande en millefeuille
- Tartelette de St Jacques, Timut et citron confit

Brochettes
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Médaillon de saumon aux crevettes crème au Yuzu
- Tartelette à la Soubressade et potimarron

La Formule Cocktail « Chaud»

au plateau : 3 sortes

Plateau 12 pièces 20.40€

- Le Croque truffe
- Confit de canard en burger, chutney de pruneaux
- Croustillant de poisson aux fines herbes et kaffir

Menu GOURMAND

Menu unique à 32.60€
Menu à 3 plats
Entrée froide, plat chaud, dessert
*Entre parenthèse (*) Tarif portion HORS MENU*

Entrée froide
(11.90€*)

- Saumon Mariné, kimshi et « Hoi An » de mangue

Plat chaud
(16.90€*)

- Ballotin de chapon, farce gourmande aux châtaignes
Sauce diable
Aumônière de légumes de saison rôtis au four

Buche
(5.80€*)

Velours d'hivers:

Mousse au spéculoos
Biscuit dacquoise aux amandes
Insert compotée de poires et caramel de poires
Croustillant praliné et Spéculoos
Sablé au Spéculoos

Le menu est entièrement de fabrication maison

La Mouette Gourmande

LES FÊTES

Foie gras une de nos spécialités

Marbré 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 52.00€
*Entre parenthèse (*) Tarif portion HORS MENU*

Menu à 4 plats
Entrée froide, entrée chaude, plat chaud, dessert

Entrée froide :
(12.90€*)

Marbré de foie gras au Coteaux du Layon, chutney de coing

Entrée chaude :
(13.90€*)

Raviole de langoustine, coulis de langoustines et crème d'oseille

Plat chaud au choix
(21.00€*)

- Brochette de St Jacques de Granville
Condiment de légumes de saison et algues brunes, Sauce Noilly-Prat
Galette de pommes de terre, butternut et morilles

Ou

- Caille en farce fine de volailles aux champignons des bois
Sauce grand Veneur
Galette de pomme de terre, butternut et morilles

Les Buches pâtissières
(5.90€*) au choix
4-6-8 personnes

Goma koru
Mousse aux deux citrons
Crémeux au sésame noir
Biscuit moelleux au citron, sablé au sésame noir

Velours d'hivers
Mousse au Spéculoos
Insert compotée de poires et caramel de poires
Croustillant praliné et Spéculoos
Biscuit dacquoise aux amandes
Sablé au Spéculoos

Mont blanc myrtille
Mousse aux marrons
Insert confit de myrtilles
Biscuit moelleux aux myrtilles et aux marrons
Sablé aux marrons

Expresso vanille
Mousse à la vanille
Crémeux café
Praliné café
Biscuit génoise cacao
Sablé au cacao et café