

Menus traiteur

fêtes de fin d'année

Cocktails / Apéritifs

Plateau de toasts terre et mer : Au choix froid ou chaud

15 toasts 18 € - 30 toasts 33€ - 45 toasts 49 €

Pain surprise

Etoile surprise de 40 toasts 39 €

Pain nordique de 48 toasts 41 €

Miche surprise de 50 toasts 44 €

Bourriche d'huitres de 24 19 €

Entrées froides

Tatin de foie gras de canard, pain d'épices et pommes caramélisées 6,60 €

Saumon farci tranché crème passion 6,30 €

Terrine de foie gras, les 100 g (quantités limitées) 14,00 €

Entrées chaudes

Bouchée aux ris de veau et champignons 7,60 €

Tourte de St Jacques (crevettes, champignons, crème de poireaux) 7,90 €

Cassolette de St Jacques et sa fondue de julienne de légumes 8,80 €

Poissons

St Pierre rôti en cassolette à la crème de poireaux 8,90 €

Filet de cabillaud à la bisque d'écrevisse et piment d'Espelette 9,10 €



Viandes prêtes à déguster

| | |
|--|---------|
| Cuissot de porcelet et son jus crémeux aux cèpes | 8,50 € |
| Souris de cerf sauce grand veneur | 10,10 € |
| Filet de faisan sauce forestière | 9,20 € |
| Fondant de pintade farcie aux cèpes et aux bolets sauce foie gras | 9,40 € |

Accompagnements

| | |
|---|--------|
| Pommes de terre grenailles en persillade | 2,60 € |
| Ecrasé de patate douce à l'huile de noix | 2,80 € |
| Marrons braisés à l'oignon | 3,10 € |
| Poêlée de légumes oubliés | 2,80 € |

Viandes côte boucher prêtes à cuire

| | |
|--|---------|
| Châteaufilet de boeuf (sauce forestière/sauce foie gras ou jus crémeux aux cèpes) | 12,20 € |
| Grenadin de veau (sauce forestière/sauce foie gras ou jus crémeux aux cèpes) | 12,20 € |
| Chapon fermier entier de Janzé, le kg | 15,90 € |
| Dinde fermière entière du Maine Label Rouge, le kg | 14,25 € |

Fromage

Croustillant de camembert
avec ses pommes
caramélisées au cidre... 3,80 €

*Tous nos plats
sont réalisés sur place,
sont frais et fait maison*

Desserts

Bûche des îles, la part 4,10 € |

L'exotisme d'un crémeux aux fruits de la passion, assorti d'une mousse au chocolat blanc allégée et d'un biscuit moelleux aux amandes et coco

Bûche aux trois chocolats, la part 4,10 € |

Mousse chocolativoire, mousse chocolat au lait et mousse au chocolat noir sur une feuille de biscuit cuillère moelleux

Plateau de mignardises fruits et chocolats
par 15 21 € |

- par 30 39 € |

- par 45 57 € |

Date limite des commandes de Noël : mercredi 21 décembre,
enlèvement au plus tard le 24 décembre jusqu'à 15h.

Date limite des commandes de la St-Sylvestre : mercredi 28
décembre, enlèvement au plus tard le 31 décembre jusqu'à 15h.

Lors de votre règlement, un chèque de caution de 5€
vous sera demandé pour les casseroles.

Il vous sera restitué une fois celles-ci rapportées.

Commandes et renseignements

02 43 56 09 76

www.o-passage.com

60, avenue Robert Byron - 53000 LAVAL

restaurant@o-passage.com

Suivez-nous sur  