

# 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](http://www.o-passage.com)

60, avenue Robert Byron - 53000 LAVAL

[restaurant@o-passage.com](mailto:restaurant@o-passage.com)

Suivez-nous sur  