

MENUS

FESTIFS

MENU
14.50€

Opéra de St Jacques et crevettes
Blanquette de cuisse de pintade
chaponnée au moelleux d'Anjou
Gratin de pommes de terre
aux cèpes
Méli mélo de légumes

MENU
19.50€

Eclair butternut, quinoa
et mignon de porc fumé
Cassolette lutée à la bretonne,
feuilletage au Sarazin*
(moules, crevettes, saumon, colin,
brunoise de courgettes et de butternut)
Moelleux de pintadeau
sauce foie gras
Purée de patates douces
Méli mélo de légumes

APÉRITIF
en accompagnement
de votre MENU

1 éclair festif
(foie gras - artichaut)
1 croque saumon fumé
1 toast rillettes de maquereau

3.00€
par personne

MENU
25.00€

Bodega aux 2 saumons
et petits légumes
Ombre chevalier poêlé
sauce Savennières
Palet de veau
en croûte de noisettes
sauce morilles
Tatin d'endives braisées
Méli mélo de légumes

MENU
30.00€

Assiette périgourdine*
Box bretonne
(lotte, coulis de crustacés
et tagliatelles de légumes)
Pavé de cerf grand veneur
Flan forestier
Méli mélo de légumes

MENU
du PETIT LUTIN
8.80€

Deux petits fours salés
(mini croque monsieur et feuilleté saucisse)
Verre du petit lutin
(mousse de butternut,
mignon de porc fumé, quinoa)
Dodeline de volaille
Pommes dauphines
+ un sachet de friandises

* +3.00€ de consigne par personne

Ouvertures & fermetures du 13 décembre 2021 au 9 janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24 Jusqu'à 18h	25	26
27	28	29	30	31 Jusqu'à 18h	1	2
3	4	5	6	7	8	9

Ouvert en journée continue

Ouvert toute la journée

Ouvert matin (8h30 à 12h30)

Fermé

Informations

Toute modification de commande ne sera prise en compte que si celle-ci intervient 72h avant la date du retrait. Toute modification de commande doit être confirmée en direct à la boutique, avec le bon de commande, aucune ne sera acceptée par téléphone.

Pour Noël, les commandes devront être passées au plus tard le MARDI SOIR 21 Décembre, et pour le 31, au plus tard le MARDI SOIR 28 Décembre.

Un acompte de 30% sera demandé lors de la prise de commande pour sa validation. Les consignes seront à régler exclusivement en espèces ou par chèque, indépendamment du règlement de la commande. Les consignes permettent de limiter les emballages jetables.

Viandes & Gibiers prêt à cuire

Rôti de cerf/biche sans os, dans le cuisot	32.90€ /kg
Rôti de sanglier sans os, dans le cuisot	28.90€ /kg
Rôti de veau dans le cuisot nature ou façon orloff	28.50€ /kg
Filet de bœuf à rôtir ou en tournedos (VBF)	45.80€ /kg
Rôti de bœuf cœur de rumsteck (VBF)	29.90€ /kg
Viande de bœuf à fondue (VBF)	30.50€ /kg
Rôti de pintade désossée farcie aux raisins (env. 700gr / 4-5 pers.)	14.80€ pièce
Rôti de pintade désossée farcie au foie gras (env. 700gr / 4-5 pers.)	17.80€ pièce
Rôti de canette désossée farcie aux pêches (env. 1kg / 6pers.)	18.80€ pièce
Rôti de cuisse de chapon désossée et farcie à la brisure de marrons (env. 800gr / (5-6pers.)	18.80€ pièce
Farce fine nature	13.90€ /kg
Foie gras de canard frais Français (possibilité de l'éveiner par nos chefs)	72.50€ /kg

Volailles PAC

Caille, environ 200 gr. 1 pers.	4.50€ pièce
Pigeon, environ 400 gr.	13.80€ pièce
Canette fermière PAC, environ 1,5kg.	13.80€ /kg
Pintade fermière, environ 1,4kg.	11.90€ /kg
Pintade chaponnée fermière, environ 2kg. 4-5 pers.	19.95€ /kg
Poularde fermière PAC, environ 3kg. 4-5 pers.	15.00€ /kg
Mini chapon fermier PAC, environ 2,2kg 4-5 pers.	17.50€ /kg
Chapon fermier PAC, environ 3 kg, 6-8 pers.	17.80€ /kg
Dinde fermière PAC, environ 3 kg 6-8 pers.	18.50€ /kg
Cuisse de chapon Label Rouge	19.90€ /kg
Suprême de chapon Label Rouge	22.90€ /kg
Magret de canard français	29.90€ /kg

Nos volailles sont d'origine Française, prêtes à cuire (PAC), vidées.
VOLAILLES FERMIERES DES LANDES.
Produits sous réserve de disponibilité et selon arrivage, poids indicatifs.



Volailles de BRESSE

sur commande uniquement

Sur demande, le chef vous propose de les vider et de les préparer prêtes à cuire, gracieusement

Poulet de Bresse effilé (environ 2kg)	22.50€ le kg
Chapon de Bresse effilé (environ 3,8kg)	51.50€ le kg

Olivier, Valérie et toute leur équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année et leurs meilleurs vœux pour 2022.

CARTE

FESTIVE

— 2021 - N°22 —

Maison Gentilhomme



Maître Artisan Charcutier Traiteur

02 41 42 30 19

© agence de communication Graine 2 Styles / ne pas jeter sur la voie publique

3 rue Emile Zola - 49460 Montreuil-Juigné

www.maisongentilhomme.com

Apéritifs & Cocktails

Nos pains surprises (8/15 pers.)

Charcuterie	25.80€ pièce (64 toasts)
Rillettes pur porc, jambon fumé, mousse de canard, saucisson sec	
Prestige	34.00€ pièce (64 toasts)
Chair de crabe, saumon fumé, foie gras de canard	
Norvégien	26.80€ pièce (36 toasts)
Rillettes de saumon, rillettes de maquereau	

Nos canapés froids

Tomate - œuf
Blinis saumon fumé
Asperges
Foie gras - chutney de figues
Fromage frais

10.00€ le plateau de 10

Nos mini éclairs

5 festifs (foie gras - artichaut)
5 automnales (butternut - mignon de porc fumé)

15.00€ les 10

Apéritif festif

1 éclair festif (foie gras - artichaut)
1 croque saumon fumé
1 toast rillettes de maquereau

3.50€ par personne

Nos verrines

Périgourdine (foie gras de canard, poire-cannelle)

★ Méli mélo (crevettes, dés de courgettes, sauce cocktail, ciboulette)

Blanquette de St Jacques et tartare de fruits

2.40€ pièce

Nos petits fours salés à réchauffer

Les classiques
mini quiche, mini pizza, roulé jambon fumé-paprika, feuilleté saucisse, mini croque-monsieur

7.00€ les 15 (3 de chaque)

Les prestiges
cromesquis de duxelles de champignons, mini croque au comté et à la truffe d'été, mini tourtière saumon épinards

9.90€ les 12 (4 de chaque)

Nos cakes salés à réchauffer

Saumon / petits légumes
Lardons / olives
Foie gras / figues

3.00€ pièce

Notre plateau exotique

6 mini brochettes chinoises au poulet sauce soja
6 mini brochettes de crevettes panées

12.00€ les 12

Pruneaux au bacon	3.50€ les 6
Escargots MAISON	7.00€ les 12
6 saucisses cocktails & 6 minis boudin blanc	3.00€ les 12

Charcuteries fines

Charcuteries fines (prix à la coupe)

Charcuterie italienne Levoni (finocchio, scudetto, ventricina, brésoala,...)
Jambon sec des Aldudes frotté au piment d'Espelette
Jambon Ibérique Cebo, Jambon de Bayonne, Jambon de Parme,
Jambon fumé maison, Magret de canard fumé, Mignon de porc fumé,
Galantines maison à découvrir dans notre magasin ...

Boudins Blancs

Nature	17.80€ le kilo
Morilles	28.90€ le kilo
Arlequin	28.90€ le kilo
(raisin, pistache, tomates confites, jambon sec)	
A la truffe fraîche (3%)	58.00€ le kilo

Entrées Froides

Coquille de saumon	3.80€ pièce
Eclair butternut, quinoa et mignon de porc fumé maison	3.90€ pièce
Fraîcheur océane (saumon fumé et fromage frais)	5.50€ pièce
★ Bodega aux 2 saumons et petits légumes	5.50€ pièce
Opéra de St Jacques et crevettes	5.90€ pièce
Entremet de foie gras, cœur de figues et magret de canard fumé	6.20€ pièce
Assiette périgourdine* (1 tranche de foie gras de canard nature et 3 tranches de magret de canard fumé, gelée et chutney de figues)	7.60€ pièce
Terrine de St Jacques	32.50€ le kg
Terrine de langoustines et salicornes	32.50€ le kg
Terrine de saumon	32.50€ le kg
★ Pâté croûte de pintade aux morilles	31.50€ le kg
Pâté croûte au sandre	31.50€ le kg
Demi-langouste à la parisienne*	22.80€ pièce
Saumon fumé écossais	66.90€ le kilo
Saumon fumé Baltique	109.90€ le kilo

Les Foies gras

origine garantie France exclusivement

★★★

Foie gras de canard aux figues	130.00€ le kg
Foie gras de canard	135.00€ le kg
Foie gras de canard truffé 3% à la truffe fraîche	198.00€ le kg
Assiette périgourdine* (1 tranche de foie gras de canard nature et 3 tranches de magret de canard fumé, gelée et chutney de figues)	7.60€ pièce
Terrine foie gras de canard 300gr*	40.00€ pièce

Pour accompagner ses foies gras, le chef vous suggère :
Chutney de figues ou confit d'oignons

Entrées Chaudes

Soufflé de la mer*	4.20€ pièce
★ Soufflé aux morilles et truffe brumale* (1%)	4.50€ pièce
Bouchée à la reine	3.90€ pièce
Bouchée à base de ris de veau	4.90€ pièce
Coquille St Jacques	6.20€ pièce
Box de St Jacques, gambas et fondue de poireaux	6.80€ pièce
Cassolette lutée à la bretonne, feuilletage au Sarazin* moules, crevettes, saumon, colin, brunoise de courgettes et de butternut	6.80€ pièce
Escargots de Bourgogne maison	7.00€ les 12

★ NOUVEAUTÉ 2021 & COUP DE COEUR DU CHEF

Poissons

Cassolette lutée à la bretonne, feuilletage au Sarazin*	6.80€ la part
Couronne de sole et gambas au coulis de langoustines	7.90€ la part
Sandre à la crème de Layon	8.90€ la part
★ Omble chevalier poêlé sauce Savennières poisson d'eau douce	9.50€ la part
Filet de St Pierre au beurre nantais	9.50€ la part
Box bretonne lotte, coulis de crustacés et tagliatelles de légumes	11.50€ pièce
★ Navarin de la mer saumon, cabillaud, joue de sandre, carottes, pointes d'asperges vertes, fèves, sauce champagne, présenté en box en bois	12.00€ pièce

Nos poissons (sole, sandre, omble chevalier et St Pierre) sont accompagnés de tagliatelles de légumes (courgettes, céleri et carottes)

Viandes

Cuisse de canard confite, gratin dauphinois	7.20€ la part
Moelleux de pintadeau sauce foie gras purée de patates douces	7.90€ la part
★ Blanquette de cuisse de pintade chaponnée au moelleux d'Anjou gratin de pommes de terre aux cèpes	8.00€ la part
★ Pavé de canard aux chanterelles des Landes flan de butternut au lard fumé	8.50€ la part
Palet de veau en croûte de noisettes sauce morilles tatin d'endives braisées	9.00€ la part
Pavé de cerf grand veneur flan forestier	10.80€ la part

Légumes

★ Méli mélo de légumes	1.50€ pièce
Pommes dauphines	2.00€ les 5
Gratin dauphinois	2.00€ la part
Flan de butternut au lard	2.00€ pièce
Gratin de pommes de terre aux cèpes	2.60€ pièce
Tatin d'endives braisées	2.60€ pièce
Tatin forestière	2.60€ pièce
Tatin de légumes à la provençale	2.60€ pièce
Flan forestier	2.60€ pièce

* consignes / plat présenté dans un contenant consignés