La carte Traiteur

Fêtes de fin d'année

Par les chefs Eric Caillon, Christophe Auger & Benoit Sivadier

Les Glycines

LA CARTE DE FÊTE

L'APÉRITIF

Accras de morue	1,30€
Beignet de crevette au piment de la Vera	1,50€
Quiche au boudin noir et pomme	1,60€
Verrine d'houmous de betterave Saumon fumé et crêpe de sarrasin	1,60€
Verrine d'houmous de betterave Pickles de choux fleurs au curcuma , crêpe de sarrasin*	1,40€
Samoussa aux épinards et burrata*	1,60€
Gougère gruyere *	1€
Sablé au parmesan Maison *	1€
Assortiment, les 50	68€

Nos propositions végétariennes*

NOS ENTRÉES DE FÊTE

Foie gras de canard maison Morille fait maison, au Pineau et chutney d'ananas	163€/Kg
Saumon BÖMLO Fumé par nos soins au bois de hêtre, extra frais (tranché à la demande)	80,50€/Kg
Grosse Langoustine Crispy Purée de choux fleur au curry, sauce chimichourri (compter 3 pièces pour une belle entrée)	6€ pièce
Noix de saint jacques (3) aux petits légumes, bouillon de gingembre citronnelle	12,50€

LE VÉGÉTAL

Risotto au romarin et légumes au four 12,50€
Infusé au lait de coco et romarin, poêlée de butternut, champignons sauvages, navet et betterave

Curry jaune de légumes de saison 10,50€

LES POISSONS & VIANDES

(suivant arrivage en cas de rupture une proposition vous sera faites). Portion de 110g à 130g

Lotte aux légumes sauce safran coco 24,50€

Noix de saint jacques pochées 22,50€
au champagne rosé, risotto aux girolles et poêlée de butternut

Tournedos de filet mignon de veau 20,50€
français palet de pommes de terre confite au thym, tombée d'épinard au beurre de Pamplie et jus réduit

Médaillon de suprême de chapon farci aux marrons 21,50€
ventrèche séchée et boudin blanc, cromesquis de cuisse aux morilles et spicy cacao, purée potimarron, flan de topinambour

LES DESSERTS

Nos incontournables bûches

en vente uniquement pour Noël (5.20 €/part)

La Bûche de Noël cerise

Financier à l'amaretto, mousse chocolat blanc insert cerises amarena, choux craquelin au kirch, crème mascarpone au sirop de cerise amarena, diamant vanille Servie avec crème anglaise.

La Bûche Traditionnelle grand cru

Crème au beurre chocolat Macaé 62 % Brésil, feuillantine et biscuit chocolat noisettes. Servie avec crème anglaise.

La Bûche au citron

Génoise, mousse citron, shortbread, insert citron et
meringue francaise, coulis de framboises epicées

Nos desserts gourmands

pour Noël et La Saint Sylvestre (6,20€/part)

Le plaisir exotique

Sablé breton à la vanille, mousse ananas, insert banane flambée au rhum, crème mascarpone passion et morceau de mangue poché dans un sirop, glace au vieux rhum

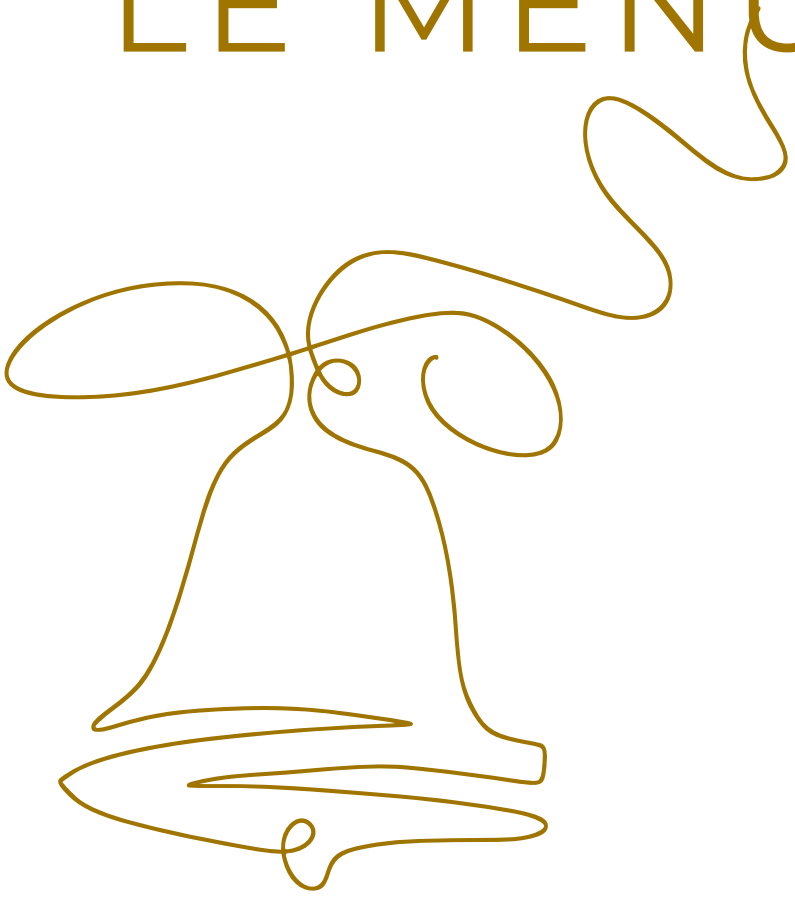
La tarte au chocolat grand cru

Chocolat Nyangbo 68% ghana, pate sablé chocolat, praliné feuilleté, brownies, crème chocolat,
ganache montée chocolat caramel et dulcey

Le macaron poire framboise

Macaron, crème à la framboise,
compotée de poires , framboises fraiches, glace vanille

LE MENU DE FÊTE



Amuse bouches

•

Le Foie gras frais de canard d'Augé

fait maison, au Pineau et chutney d'ananas

Ou

Saint Jacques

aux petits légumes, bouillon de gingembre citronnelle

•

Le Chapon

Médaillon de suprême de chapon farci aux marrons, ventrèche séchée et boudin blanc, cromesquis de cuisse aux morilles et spicy cacao, purée potimarron, flan de topinambour

•

La Bûche de Noël cerise

Financier à l'amaretto, mousse chocolat blanc insert cerises amarena, choux craquelin au kirch, crème mascarpone au sirop de cerise amarena, diamant vanille

Menu - 39€

Menu 4 plats - 45,50€

PASSEZ COMMANDE

Par téléphone : 05.49.27.01.11

Par mail : contact@hotel-lesglycines.com

Sur Place : 5 place René Groussard 79500 Melle

COMMANDER VOS PLATS LE PLUS TÔT POSSIBLE*

*Nous ne prenons plus de commande de Noël après le 21 décembre et pour la saint Sylvestre après le 28 décembre

Idée cadeau pour Noël...

Nos bons Dégustation pour 2

(valable 1 ans) commandez en ligne sur hotel-lesglycines.com ou sur place

Toute l'équipe des Glycines, vous souhaite des fêtes gourmandes !