

Le Traiteur des Pins vous propose sa  
CARTE DES FETES 2023

Les entrées

<i>Foie gras de canard « Maison » et ses petits accompagnements.....</i>	<i>145.00 €/kg</i>
<i>La part de 50 gr de Foie gras.....</i>	<i>7.25 €</i>
<i>Saumon d'Écosse (label rouge) fumé par nos soins, tranché à la main.....</i>	<i>65.00 €/kg</i>
<i>Saumon fumé (la part).....</i>	<i>5.20 €</i>
<i>Saumon d'Ecosse (label rouge) « Gravlax ».....</i>	<i>65.00€/kg</i>
<i>Assiette Terre /Mer (saumon fumé, foie gras, magrets fumés, crevettes roses, sauce, déco).....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Coquille Saint-Jacques à la crème de Noilly.....</i>	<i>7.90 €</i>

Les poissons

<i>Dos de sandre rôti, petits légumes et crème aux girolles.....</i>	<i>9.90 €</i>
<i>Cassolette de la mer et sa bisque de langoustine safrané.....</i>	<i>9.50 €</i>

Les viandes

<i>Filet mignon de cerf sauvage, sauce aux fruits des bois.....</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Fondant de veau braisé, farce fine, braisé aux morilles.....</i>	<i>12.50 €</i>

Les garnitures

<i>Poêlée grenaille, ou gratin de pomme de terre aux cèpes.....</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Crumble de légumes automnal ou gratin dauphinois .....</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Tarte tatin du soleil.....</i>	<i>2.95 €</i>
<i>Poêlée forestière de la Saint-Hubert.....</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Purée de légumes .....</i>	<i>1.80 €</i>

Dessert

<i>Sabayon « gratin de fruits » aux fruits rouges et exotiques.....</i>	<i>4.50 €</i>
---	---------------

**TRAITEUR des Pins, 1 LAUGAREL 56220 St-Jacut les Pins**

**Mail : [contact@restaurant-des-pins-traiteur.fr](mailto:contact@restaurant-des-pins-traiteur.fr)**

**Site web [www.restaurant-des-pins-traiteur.fr](http://www.restaurant-des-pins-traiteur.fr)**

**Réservation : 02/99/91/23/65 ou le 06/17/58/14/64 ou 06/14/38/02/09**

**Les commandes seront à passer avant le 19 décembre pour Noël**

**Et avant le 26 décembre pour la St-Sylvestre.**

**N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.**