



Menu des fêtes 2025

49.50€

ENTRÉE

Œuf poché, crémeux de champignons,
jambon de canard et copeaux de parmesan

ou

Sablé parmesan au homard bleu mariné aux herbes

PLAT

Chapon fermier aux champignons,
écrasé de pommes de terre aux morilles
et légumes de saison

ou

Tournedos de lotte au safran bio,
patates douces et légumes de saison

DESSERT

Choix sur la carte des desserts



Sélection à la carte

LES MISES EN BOUCHES

Chaudes

À l'unité - 1,40€

Disponible par plateaux de :

Cake chorizo, seiche

Cake légumes, champignons

Chou croquant, oignons, lard, comté

Chou croquant, saumon, poireau

Focaccia homard, mozzarella

Focaccia jambon rostello parmesan

Sablé crevette, oignon, sésame

Sablé duxelles magret de canard fumé, pickles

10 pièces - 13,50 €

20 pièces - 27,00 €

30 pièces - 40,00 €

40 pièces - 52,00 €

Froides

Clafoutis de potimarrons, St-Jacques fumées

Crevette chorizo, galet de seiche façon boudin

Dariole de crabe et homard, courgettes marinées

Pommes de terre rattes, compotée d'oignons, foie gras poêlé, pickles d'oignons

Sphère de champignons, magret, pickles shiitake, sablé sarrasin

Sushi de pain d'épices, foie gras mi-cuit

LES PRODUITS FESTIFS

Demi-homard à la parisienne et ses petits légumes

24.00€

Foie gras mi-cuit - 100g

23.00€

Plateau de poissons fumés et marinés (lotte, bar, saumon) - 300g

23.00€

Saumon fumé aux aiguilles de pin - 100g

10.50€



Sélection à la carte

LES ENTRÉES - 23,00€

Chirashi de thon rouge snacké, cacahouète grillées et sauce carottes
Huîtres spéciales, légumes poché et sa chips de jambon, copeaux de foie gras
Œuf poché, crémeux de champignons, jambon de canard, copeaux de parmesan
Sablé parmesan et homard bleu mariné aux herbes

LES PLATS - 25,50€

Canon de bœuf basse température, lasagnes de légumes de saison
Chapon fermier aux champignons, écrasé de pommes de terre aux morilles
et légumes de saison
Noix de Saint-Jacques du Pertuis Breton au lard et son chou rôti, risotto crémeux
Tournedos de lotte au safran bio, patates douces et légumes de saison

LES DESSERTS Nos bûches - 6,00€ la part (à partir de 4 personnes)

BZH56 : Biscuit moelleux à l'amande, croustillant de crêpes dentelles, mousse vanille Bourbon, pomme façon tatin, caramel à la fleur de sel, crémeux caramel

Dubaï : Biscuit cacao, crémeux pistache, mousse chocolat noir, framboises compotées, croustillant praliné

Paris / Pointe-à-Pitre : Crème vanille Bourbon, palet aux fruits exotiques, croustillant chocolat blanc, choux coco et passion



Les commandes

Les commandes se font uniquement par mail à l'adresse :
fabrice.bechemin@wanadoo.fr

Un accusé de réception vous sera transmis pour confirmer la validation de votre commande.

Dates limites pour commander :

- **19 décembre** pour Noël
- **26 décembre** pour le Nouvel An

Retrait des commandes - entre 10h et 13h à notre laboratoire

- **24 décembre** pour Noël
- **31 décembre** pour le Nouvel An

Adresse du laboratoire :

9 rue Jean-Baptiste Jourdan, 17140 Lagord

Informations à fournir lors de la commande :

- Nom et prénom
- Numéro de téléphone
- Détails précis de la commande
- Heure souhaitée pour le retrait