

CARTE DES FÊTES 2020

MENU GOURMAND

Terrine de foie gras de canard,
millefeuille de pain d'épices au coing,
chutney

OU

Boîte chaude de gambas sauvages,
sarrasin, butternut, citronnelle

Saint-Jacques snackées, éclats de
noisettes au citron confit, panais
« ivoire », légumes du moment,
jus « herbacé »

OU

Filet de canette fermière de Challans,
gaufre de patates douces, choux Kale,
sauce parfumée au foie gras

Dôme Yuzu-Menthe

Prix/menu : 35,00€

Une bouteille de vin offerte pour
4 menus achetés

MENU GALA

La Saint-Jacques des Glénan,
accompagnée de sa raviole « XL » de foie
gras, champignons, infusion aux cèpes

ET/OU

Palet de tourteau et ses langoustines,
condiment du bord de mer, gel de
clémentines confites, vinaigrette aux
agrumes

Saint-Pierre et bar des ports bigoudens,
pressé de « kouign patatez, « Gwenn ha
Du » d'oignons de Roscoff

OU

Pralin de suprême de chapon fermier aux
noix, risotto de châtaignes truffé,
jus de carcasse

Assortiment de choux praliné et noisette,
chantilly Valrhona au sarrasin

Prix /menu 1 entrée : 43,00€

Prix/menu 2 entrées : 56,00€

Une bouteille offerte pour 4 menus achetés

Vin pour les menus à 43,00€

Champagne pour les menus à 56,00€

Amuse-Bouche

PLATEAU de 10 PIECES : 18,00€

2 « Bigoudens » : Jambon Serrano - artichauts
2 Verrines : Foie gras-pommes-marrons confits
2 « Black bouchées » : Saumon fumé-citron vert
2 Accras : Tourteau-curcuma
2 Fingers : Crevette-basilic

Le Saumon fumé

Label rouge et sa crème à l'aneth.....70,00€/kg

Pain Surprise

"Spécial Fêtes" : 45,00€ Saumon fumé,
tourteau, foie gras 60 pièces

Mixte : 37,00€ Jambon Serrano, jambon
blanc, bœuf Cécina, mousse de canard
60 pièces

Le Boudin blanc

Nature.....38,00€/kg

Le Foie Gras de Canard

Terrine de foie gras nature et chutney.....125,00€/kg
Terrine de foie gras truffé.....220,00€/kg

Le Homard Breton

Homard froid à la Bigoudène.....9,00€/100g
Homard chaud à la Cornouaillaise (Cognac, estragon).....9,00€/100g

***Vous pouvez passer commande
jusqu'au dimanche 20 et/ou 27
décembre 17h. Nous acceptons
les commandes au-delà selon
nos possibilités.***

Les Entrées Froides

Ballotin de saumon fumé et tourteau, citron caviar, sablé iodé..... 12,00€/pièce
Tranche de Saumon fumé Label rouge (origine Ecosse), crème à l'aneth.....70,00€/kg
Tranche de Terrine de foie gras de canard, chutney.....125,00€/kg
Tranche de Terrine de foie gras truffé.....220,00€/kg

Les Entrées Chaudes

Boîte chaude de Saint-Jacques, « lit d'algues en trompe l'œil », Butternut.....14,00€/part
Ravioles de langoustines aux champignons sauvages, crème de homard15,00€/part

Les Viandes (origine France)

Filet de canette fermière de Challans, sauce parfumée au foie gras..... 15,00€/part
Pralin de suprême de chapon fermier aux noix, jus de carcasse.....18,00€/part

Toutes les viandes sont accompagnées d'un « Kraz » de pommes de terre et de légumes du moment

Les Poissons (origine sauvage et bretonne)

Duo de Saint-Pierre et bar, sauce coco-citron vert20,00€/part
Brochette de lotte et Saint-Jacques au safran.....18,00€/part

Tous les poissons sont accompagnés d'un « Kraz » de pommes de terre et de légumes du moment

Les Desserts

Dôme Yuzu-Menthe.....4,50€/pièce
Duo de choux praliné et noisettes, chantilly Valrhona.....5,50€/pièce

RETRAIT DES COMMANDES

- MENU : entre 9h30 et 13h00
- COMMANDE A LA CARTE : entre 14h00 et 18h00

- Un numéro de commande et un créneau horaire vous seront transmis

Horaires de fin d'année

Dimanche 20 décembre	10h00-17h00
Lundi 21 décembre et 28 décembre	Fermé
Mardi 22 et 29 décembre	9h30-12h45 et 15h-19h00
Mercredi 23 et 30 décembre	9h30-14h00 Fermeture l'après-midi pour préparation de commandes
Jeudi 24 et 31 décembre	9h30-13h00 Et 14h00-18h00
Vendredi 25 décembre	Fermé
Samedi 26 décembre	15h-19h00
Dimanche 27 décembre	10h00 -17h00

Fermé du 1^{er} au 11 janvier 2021 inclus

**Les commandes seront à retirer le
jeudi 24 et 31 décembre**

Toute l'équipe des Temps Gourmands vous souhaite d'excellentes Fêtes de fin d'année.

Les Temps Gourmands

9 rue Jean Jaurès

29120 Pont l'Abbé

02 98 82 35 13

lestemps-gourmands@orange.fr