






### **Apéritif - Trilogie de Mignardises salées 3.50€ / personne**

Un assortiment raffiné imaginé pour sublimer vos apéritifs de fin d'année :

-  **Buns au foie gras maison** & compotée de figues
-  **Verrine de saumon fumé mariné à la ciboulette** & chantilly à l'aneth
-  **Navette à la mousse de poivron** & fève edamame

### **🎄 Les Entrées – 7.00€ / personne 🎄**

Deux créations raffinées pour débiter votre repas de fête en toute élégance au choix :

#### **Finger de foie gras**

Gelée de figue sur biscuit craquant

#### **Brochette de Saint-Jacques snackées**

Émulsion de butternut & éclats de châtaigne

### **🎄 Les Plats – 14,00 € / personne 🎄**

Une sélection gourmande et festive, mêlant terre et mer, pour un repas d'exception au choix:

#### **Filet de bar au basilic et échalotes**

#### **Ballotine de lotte au lard fumé**

#### **Brochette de caille à la crème de foie gras**

#### **Finger de magret de canard**, jus cidre et miel

 *Les plats sont accompagnés de :*

Gaufre de pomme de terre, confit d'oignons, dôme de piquillos et mini carottes

### **🎄 Les Desserts – 5,00 € / personne 🎄**

Une touche sucrée élégante pour conclure votre repas de fête tout en légèreté au choix :

#### **Macaron vanille**

Émulsion de vanille & compotée de fruits rouges

#### **Pavlova chocolat-noisette**

Éclats de nougatine croquante



### 🎄 Les Incontournables de Noël 🎄

Des classiques raffinés, faits maison, pour sublimer vos tables de fête :

🦆 Foie gras de canard mi-cuit maison  
Accompagné de sa compotée de figue (*offerte*)  
🌟 9,00 € les 100 g

🐟 Saumon fumé maison au bois de hêtre  
Accompagné de sa crème à l'aneth citronnée (*offerte*)  
🌟 6,00 € les 100 g

LES COMMANDES SONT À PASSER AVANT LE 19-12-2025

SOIT PAR TÉLÉPHONE AU 0240916704 OU PAR MAIL [contact@bgrestotraiteur.fr](mailto:contact@bgrestotraiteur.fr)

A close-up photograph of a stack of food, likely foie gras, garnished with fresh herbs and a slice of tomato. A wooden honey dipper is positioned above the stack, with a stream of honey being poured over it.

# Le Bistro Gourmand

Traiteur | Saint-Malo de Guersac 44