

CARTE DES  
**FÊTES**  
**2020**



RECEVOIR AVEC  
**MONSIEUR M**

**M**  
**Mr.**  
TRAITEUR

M

### PLATEAUX APÉRITIF

12 pièces salées	16,80€
16 pièces salées	22,40€

Nos pièces salées « maison » sont créées à partir de produits frais et issus de circuit court

M

### LE FOIE GRAS DE MONSIEUR M

Terrine Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest,  
Cuisson lente

Terrine 300g (4 personnes)	35,00€
Terrine 600g (8 personnes)	65,00€

M

### COCKTAIL DÎNATOIRE

12 Pièces salées + 4 pièces sucrées	25,60€
15 Pièces salées + 4 pièces sucrées	29,00€

M

### MENU ENFANT

Entrée / Plat / Dessert	15,00€
Plat / Dessert	12,50€

3 pièces apéritives salées

Burger maison

(Pain brioché, Steak façon bouchère,  
Concassé de tomate, Cheddar)

Accompagné de pommes de terre Bretonnes rôties

Entremet du Chef Pâtissier au Chocolat

M

### TARIF MENU DÉGUSTATION

Entrée / Plat / Dessert  
29,00€

M

M

### TARIF À LA CARTE

Entrée	9,00€
Plat	15,00€
Dessert	7,00€

M

M

## MENU DÉGUSTATION

M

### ENTRÉE

#### L'huître de Cancale par Monsieur M

3 Huîtres chaudes gratinées au beurre d'herbes & 3 Huîtres naturelles de Cancale  
(Vinaigre échalote et Citron jaune)

#### Le Foie Gras Français IGP du Sud-Ouest

Terrine de Foie gras maison IGP, mouillette de compoté de mangue et pic de magret fumé

#### Le Saumon de nos Côtes

Saumon gravlax à l'encre de seiche et tartare de Saumon sur son tonnelet de fromage frais aux herbes

M

### PLAT

L'irrésistible cœur de Filet de Bœuf (VBF) en feuille de nori, réduction aux morilles

Filet de Canette IGP du Sud-Ouest au Foie gras et Champignons, sauce aux cèpes

Tournedos de Cabillaud de Normandie bardé de lard Breton, bisque de langoustine Bretonne

Suprême de Volaille de Janzé farcie d'une poêlée des sous-bois, douceur de Champagne

*Tous nos plats sont accompagnés d'une poêlée gourmande maison  
Pommes de terre grenailles, Panais, Carottes, Marrons, Champignons et Oignons rouges*

M

### DESSERT

#### La Bûchette croustillante au citron

Ganache chocolat blanc et citron, biscuit amande et croustillant citron

#### L'envoûtement au Chocolat & Caramel

Mousse chocolat noir, bavaroise caramel et biscuit génoise

#### Les IV mignardises du Chef

Macaron caramel beurre salé, Tartelette citron meringuée, Moelleux pistache fruits rouges, Tartelette sablée chocolat Valrhona & noisette

# JOYEUSES FÊTES

## Réservation

Dès aujourd'hui, réservez votre commande par e-mail ou téléphone : 02 99 92 09 70. Nous vous enverrons un bon de commande, ce dernier sera à nous retourner signé avec un chèque d'acompte correspondant à 50% du montant TTC de votre commande.

## Date limite de commande

Commandes du 24 décembre :  
A passer avant samedi 19  
à 12H00

Commandes du 31 décembre :  
A passer avant samedi 26  
à 12H00

## Retrait et règlement des commandes

Les commandes sont à retirer dans nos locaux le 24 et 31 décembre, de 10H00 à 17H00.

Le solde de votre facture (50%) sera à régler lors du retrait de votre commande.

Nous acceptons Carte Bancaire, Chèque et Espèces.

Nos prix sont indiqués TTC, incluant le taux de TVA en vigueur de 10%.

## Annulation de commande

Toute annulation à moins de 72H00 avant le retrait prévu entraînera le règlement intégral de la commande.



**M**  
Mr.  
TRAITEUR

26 Rue des Violettes  
35132 Vezin-le-Coquet

**02 99 92 09 70**

contact@mrmtraiteur.com  
**MRRMTRAITEUR.COM**