

Les Menus

MENU À 16,50€/PERS.

Dôme de saumon fumé à la crème d'Isigny

Cassolette briochée aux St Jacques
marinées à la crème de poireaux

Gourmandin de volaille aux fruits secs
sur canapé au jus de figues



MENU À 18,40€/PERS.

Tiramisu au jambon de Parme, pesto, crumble de parmesan

Paupiette de saumon sauce mousseline,
julienne de légumes

Mini rôti de poularde, sauce aux cèpes,
flan de butternut et cœur champignons



MENU À 23,70€/PERS.

Foie gras de canard

Filet de St Pierre à la nage de safran,
millefeuille de légumes du soleil

Grenadin de veau sauce morilles,
gratin de pomme de terre au truffes de Chine

ORGANISATION DES COMMANDES

ATTENTION

Toutes les commandes passées à la boutique
de la **MADELEINE** seront à prendre **dans celle-ci.**

Toutes les commandes passées à la boutique
d'**AVRILLÉ** seront à retirer dans **cette dernière**

Afin de vous servir dans les meilleures conditions,
les dates limites pour passer vos commandes sont :

Jeudi 22 Décembre 2016 pour Noël

Jeudi 29 Décembre pour la St Sylvestre
dans la limite des stocks disponibles.

HORAIRES

Magasins ouverts le Samedi 24 Décembre 2016
de 8h30 à 18h00 et le Samedi 31 Décembre 2016
de 8h30 à 18h30 non stop

Ouvert à la Madeleine le Vendredi 25 Décembre 2016
de 9h30 à 12h30
et à Avrillé seulement pour les commandes de 10h à 12h

Dimanche 1^{er} et Lundi 2 Janvier 2017 fermé
A partir du Mardi 3 Janvier 2017 : horaires habituels

**Toute l'équipe du PETIT ST ANTOINE »
vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année.**



DEUX ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR

4, Place de la Madeleine
49000 ANGERS - Tél. 02 41 66 95 71

20, Esplanade de l'hôtel de ville
49240 AVRILLE - Tél. 02 41 34 50 69



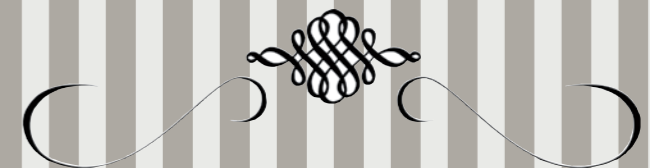
Au Petit Saint-Antoine

Luc Fusil

**MAÎTRE ARTISAN
TRAITEUR**



CARTE DE NOËL 2016





Les mises en bouche

LES VERRINES :

Caviar d'aubergines citronné et saumon grillé	1,95€
Perles marines aux œufs de truites, gambas à l'ail	2,20€
Mini cassolette de wakamé au sésame et tataki de thon	2,20€
Douceur de Noël :	
beurre de foie gras au pain d'épices et gelée de vin chaud	2,20€
Mousse d'asperges vertes et tartare de saumon	2,20€
Mini canelé au chorizo et piment d'Espelette	0,60€ pièce
Toasts assortis (à partir de 25 toasts)	0,75€ pièce
Cône croustillant aux crevettes	0,95€ pièce
Mini soufflé à l'emmental	0,95€ pièce
Mini hot dog brioché	1,10€ pièce
Navette briochée au crabe	1,20€ pièce
Assortiments de petits fours salés (50 à 60 pièces au kg)	35,00€ kg

LES PAINS SURPRISES AUX CÉRÉALES (40 TOASTS)

Terroir (charcuterie)	19,95€ pièce
Océan (poissons)	23,95€ pièce
Luxe (saumon fumé et foie gras)	29,95€ pièce

Les entrées froides

Bûche de saumon fumé à la crème d'Isigny	2,95€ la tranche
Dôme de sandre aux petits légumes	3,20€ la tranche

Ces deux entrées seront accompagnées d'une sauce crème ciboulette

Tiramisu salé (crumble parmesan, pesto et jambon de Parme)	4,50€ pièce
L'opéra : mousse de foie gras au confit de fruits secs	5,50€ pièce
Foie gras de canard (50grs)	6,50€ la tranche
*Terrine de foie gras de canard (300 grs)	38,80€ pièce
* terrine de foie gras de canard (400grs)	51,40€ pièce
<i>(Prévoir un chèque de caution pour les terrines lors de la commande)</i>	
Demie langouste à la parisienne	22,90€ la part
Saumon fumé écossais « label rouge »	59,95€ kg
Saumon fumé sauvage « baltique »	120€ kg

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine au ris de veau	3,80€ pièce
Feuilleté au bloc de foie gras et confit de figues et oignons	4,50€ pièce
Coquille St Jacques	4,95€ pièce
Crème brûlée de langoustines et foie gras (consigne à prévoir)	6,20€ pièce
Cassolette briochée aux St Jacques marinées et crème de poireaux	6,95€ pièce

Les poissons chauds

Paupiette de saumon sauce mousseline, julienne de légumes	5,95€ la part
Poelon de gambas et St Jacques au curry sur risotto d'asperges vertes (consigne à prévoir)	7,20€ la part
Filet de dorade royale, velouté de crustacés et tatin à la provençale	7,95€
Filet de St Pierre à la nage de safran, millefeuille de légumes du soleil	8,40€
Cassolette de St Jacques bretonnes au Noilly (consigne à prévoir)	8,80€
Demie barbue rôtie au jus d'orange et yuzu, clafoutis de tomates cerises	9,20€

Les viandes cuisinées

Gourmandin de volaille sur canapé aux fruits secs, sauce figues, flan de courgettes	6,60€ la part
Dinde cuisinée aux marrons	6,95€ la part
Pavé de cerf sauce foie gras et gratin de pomme de terre aux cèpes	7,60€
Mini rôti de poularde sauce aux cèpes, flan de butternut et cœur de champignons	7,95€
Grenadin de veau sauce morilles, gratin de pomme de terre aux truffes de Chine	8,80€
Suprême de faisán, sauce ivoire, galette de pomme de terre ardéchoise	8,95€

Les légumes

Flan de courgettes	1,40€ pièce
Pomme dauphine	1,45€ les 100grs
Galette de pomme de terre ardéchoise	1,50€ pièce
Gratin de pomme de terre aux cèpes	1,60€ pièce
Gratin de pomme de terre aux truffes de Chine	1,70€ pièce
Flan de butternut et cœur champignons	1,70€ pièce
Tatin à la provençale	2,20€ pièce



Les volailles fermières à cuire

Poularde fermière 2,5 kg environ (6 à 7 pers)	14,90€ kg
Chapon fermier 3,5 kg environ (8 à 10 pers)	14,95€ kg
Dinde fermière 3,5 kg environ (8 à 10 pers)	16,90€ kg
Pintade fermière (5 pers)	18,95€ kg
Oie fermière 4,5 kg environ (10 à 12 pers)	20,90€ kg
Magret de canard (2 pers)	24,00€ kg
Farce fine au cognac	19,90€ kg

*Toutes nos volailles sont d'origine française, prête à cuire (PAC)
Poids indicatif. Produits sous réserve de disponibilités*



Les viandes crues à cuire

Rôti de dinde aux marrons et trompettes	18,90€ kg
Rôti de chapon aux trompettes et figues	22,95€ kg
Rôti de pintade aux cèpes et aux marrons	24,95€ kg
Rôti de canette aux abricots et pruneaux à l'armagnac	26,95€ kg