



Fêtes 2019

PLATS PREPARES CUISINES MAISON

**CHOIX UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES**

Du 1er décembre
Au 31 janvier

A partir de 6 personnes
et jusqu'à 30 personnes

En commande

Le plus tôt possible
Et au minimum

10 jours avant la date



LE BRETAGNE MAISON LORIN

Hugues et Sandra LORIN
MAITRE-RESTAURATEUR

**Restaurant
Gastronomique
Traiteur à emporter**

41, rue Aristide Briand
44390 Nort-sur-Erdre

02 40 72 21 95

hotel-de-bretagne@wanadoo.fr
www.restaurantlorin.com

Les Entrées :

Saumon Label rouge d'Ecosse fumé maison sauce persil
100gr 3 tr. **7 €**

Foie gras de canard français mi-cuit maison au Banyuls
la tranche de 60 gr **8 €** **le kilo 110 €**

Foie gras de canard français mi-cuit maison aux cèpes de Pays
la tranche de 60 gr **9 €** **le kilo 120 €**

Black Burger de saumon fumé maison, crevette,
guacamole et pamplemousse sauce cocktail **8 €**

Saint-Jacques snackées, sur un brin de romarin
Brunoise de radis de couleur, fumet aux châtaignes **10 €**

Les Poissons et garnitures :

Coquille luttée de Saint-Jacques de Saint-Brieuc, à l'huile de truffe
et légumes bio, cuisson à l'étouffée **11 €**

Papillote de bar sauvage, légumes bio,
kasha et fumet au laurier **12 €**

Les viandes et garnitures:

Dodine de Pigeonneau de Mesquer, au foie gras **15 €**

Suprême de Chapon Label rouge poché au vin jaune du Jura
Purée de potimarron et racines **11 €**

Pavé de biche aux aïrelles, sauce Grand-Veneur **10 €**

Les desserts :

Vacherin à la fève de tonka et aux fruits rouges **6 €**

Barre choco-orange, craquelin, ganache orange et mousse **6 €**

**CHOIX UNIQUE ET IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
COMMANDE AU PLUS TOT
ET AU MINIMUM 10 JOURS AVANT LA DATE**

Tous nos Plats de poissons et viandes vous sont proposés
Précuits juste à réchauffer et copieusement
accompagnés de garnitures de saison.

*Chacun des plats, entrées, croque-en-bouche sauces et fumets,
proposés ci-dessus est élaboré sur place,
maison à partir de produits bruts, uniquement frais et de saison,
conformément au titre de Maitre Restaurateur
obtenu par notre Chef Hugues LORIN.*