

# Poissons

Pavé de saumon sauce safrané	10 € 50
Pavé de flétan à la moutarde à l'ancienne	11 € 00
Filet de saint pierre sauce champagne	11 € 00
Médaille de lotte à l'américaine	12 € 90
Pavé de bar en écailles de pommes de terre	12 € 90

Tous nos poissons sont accompagnés d'un risotto aux pleurottes

# Viandes

Cuisse de canard confite au miel	9 € 80
Dinde aux marrons	10 € 20
Pavé de cerf sauce grand veneur	11 € 20
Poularde sauce morilles	11 € 20
Suprême de pintade sauce figues	11 € 30
Chapon sauce truffée	11 € 40
Filet de canard-au poivre vert	12 € 20
Tournedos rossini sauce porto	14 € 20

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une brochette de pomme de terre grenaille et de sa poêlée de champignons



*Toute l'équipe vous souhaite  
de joyeuses fêtes*

BRUNO VETTIER  
Traiteur

# Menu des Fêtes

Merci de passer vos commandes

Pour Noël : jusqu'au 20 décembre 2024

La Saint-Sylvestre : avant le 27 décembre 2024

# Apéritif

	Petit 7 pers	Moyen 10 pers
Pain surprise	28€50	34€00
Brioche saumon et crabe	32€00	38€00
Réduction salée (la pièce)		0,95€
Toast varié (la pièce)		1€20
Tartare de saint-jacques (la pièce)		4€95
Douceur de saint-jacques à la crème d'échalotes (à tiédir)		2€95
Verrine foie gras (la pièce)		2€20
Verrine crabe (la pièce)		2€20
Verrine avocat crevette (la pièce)		2€20
Verrine poire fourme d'ambert (à tiédir)		2€20

CENTRE COMMERCIAL LES LONGS CHAMPS - RENNES  
TÉL. 02 99 38 13 38 - WWW.BRUNO-VETTIER.FR



## Menu Tradition

Feuilletés apéritif (3/pers)  
(mini-bouchée de ris de veau, hot-dog, mini-pizza)

Coquille Bretonne

Pavé de flétan à la moutarde à l'ancienne

Cuisse de canard confite au miel  
ou  
Pavé de cerf sauce grand veneur

28,90 €

## Bonnes Fêtes

### Entrées froides

Foie gras de canard	suivant cours
Plateau de foie gras de canard et ses 3 saveurs	13€50/pers
Terrine de poisson	35€50 le kg
Saumon fumé	suivant cours
Eclair de saumon fumé	5€80
½ Langouste à la parisienne	21€10
Coquille de saumon	5€10
Coquille de langouste	6€90

*Le Chef s'invite à votre table*

## Menu Plaisir

Tartare de saint-jacques

1/2 Langouste à la parisienne

Pavé de bar en écailles de pommes de terre

Tournedos Rossini

ou  
Poularde sauce morilles

42,30 €

*Savourez les plaisirs*

### Entrées chaudes

Bouchée à la reine	5€60
Coquille bretonne (saint-jacques, safran)	6€90
Croustillant de saint-jacques au sauterne	7€10
Boudin blanc	22€90 le kg
Boudin aux morilles	25€90 le kg
Escargots (la douzaine)	9€60