



Maison  
**Michenaud**  
cuisinier • traiteur

*Carte*  
*des*  
**Fêtes**  
2024

Pour vos fêtes de fin d'année,  
n'hésitez pas à commander !

**CUISINIER • TRAITEUR**

© 02 51 49 41 01 • [www.maisonmichenaud.fr](http://www.maisonmichenaud.fr)

Place Saint Antoine • 85300 CHALLANS

MARIAGES - RÉCEPTIONS - BUFFETS - MENUS À THÈMES - APÉRITIFS - COCKTAILS

## AMUSE BOUCHE

- Plateau froid (commande minimum 4 plateaux) ..... 7.50 €/plateau
  - Mini baba infusé au basilic crème pesto, ananas et chorizo (1p/pers)
  - Bagel au saumon fumé et tomate confite (1p/pers)
  - Chouquette crème d'asperge et noisettes caramélisées (1p/pers)
  - Gaspacho de tomate, gelée au Xérès et amandes grillées (1p/pers)
  - Toast patate douce crème de foie gras et canard confit (1p/pers)
- Plateau chaud (commande minimum 4 plateaux) ..... 7.50 €/plateau
  - Bouchée au ris de veau à l'estragon (1p/pers)
  - Quiche de gambas au fenouil (1p/pers)
  - Mini choux d'escargot à l'oseille et zeste de citron vert (1p/pers)
  - Mini croissant tapenade et chair de crabe (1p/pers)
  - Crevette panée frite (1p/pers)
- Verrines apéritives ..... 2.20 €/pièce
  - Ricotta aux herbes fraîches, rosace de courgette et poivron farci
  - Médaillon de homard, tartare de mangue crème de homard et groseille
  - Filet de caille fumé, mousse de raisin, tomate confite et gelée de noix caramélisées

## COMPOSEZ VOS ASSIETTES

- Foie gras en terrine : nature, aux figues ..... 15.20 €/100g
- Foie gras au torchon : nature, aux truffes ..... 15.20 €/100g
- Saumon fumé ..... 5.90 €/100g
- Mille-feuille de saumon fumé ..... 4.20 €/100g
- Ballottine de saumon ou écrevisse ..... 4.40 €/100g

## ENTRÉES FROIDES

- Crémeux exotique de tourteaux (tourteau, avocat, pamplemousse, copeaux coco, tomate confite et crème au curry) ..... 8.80 €/pièce
- Demi-homard Breton Bellevue accompagné de son concassé de tomate au basilic en verrine et sa fleur gourmande ..... 36.00 €/pièce
- Gros blinis déclinaison de fumage maison pointe d'asperge, rillettes de maquereau et crème citron vert ciboulette ..... 7.20 €/pièce

## ENTRÉES FROIDES À L'ASSIETTE

(Présentation à l'assiette, 5€ de consigne par assiette, restituée au retour de la vaisselle propre)

- Fraîcheur des mers : carpaccio de lotte, tartare de saumon fumé aux jeunes pousses d'épinard et crème à la citronnelle ..... 12.80 €/assiette
- Harmonie marine et choux fleur : rosace de raie aux câpres, médaillon de homard, pousses d'épinard, tomate cerise et croquant aux trois choux fleur ..... 13.80 €/assiette
- Gourmandise maison : foie gras de canard mi-cuit, magret de canard séché, saumon fumé maison, fondue d'échalote, thon fumé et rillettes de sardine maison ..... 12.80 €/assiette

## ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques aux champignons du moment .....	9.20 €/pièce
Crabe farci .....	8.40 €/pièce
Escargots de Bourgogne .....	7.80 €/douzaine
Bouchée à la reine au ris de veau .....	8.60 €/pièce
Cocotte de joue de porc confite, poêlée de pleurotes, épinards frais jus coriandre sirop d'érable .....	8.20 €/pièce
Cassolette de gambas, St Jacques et raviole d'écrevisse sauce pesto chips de chorizo .....	10.80 €/pièce

## POISSONS

Tarte fine provençale et sa rosace de cabillaud et son velouté de langoustine .....	13.60 €/part
Brochette de St Jacques, gambas, lotte lardée crème de moules au Crémant de Loire .....	15.40 €/part
Saumon grillé aux amandes caramélisées crème d'oseille .....	12.80 €/part
Pavé de thon rouge Rossini (foie gras) crème d'artichaut .....	15.40 €/part

Nos poissons sont accompagnés d'un risotto, d'une pomme fruit au romarin et d'un fagot de haricots verts

## VIANDES

Chapon fermier aux brisures de châtaigne .....	13.40 €/part
Souris d'agneau braisée façon 7 heures .....	13.90 €/part
Filet mignon de veau et St Jacques crème de pleurotes .....	16.40 €/part
Mijoté de cerf grand veneur .....	12.80 €/part
Cuisse de canette semi-désossée farcie aux cèpes .....	12.80 €/part
Caille entièrement désossée farcie au foie gras en estouffade au St Émilion .....	14.80 €/part

Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée automnale (pommes de terre, marrons, champignons du moment et fève), d'une pomme fruit au romarin et d'un fagot de haricots verts

## FROMAGE DE CHEZ BEILLEVAIRE

Plateau de fromages de chez Beillevaire sur commande (minimum 6 pers) .....	4.80 €/pers
---	-------------

## DESSERTS

### Chambord :

Biscuit dacquoise noisette, crème praliné à l'ancienne et éclat de noisette, coque chocolat au lait .....	5.80 €/pers
--	-------------

### Pavlova fruits exotiques :

Meringue française, chantilly vanille, gelée de passion et fruits exotiques frais (mangue, ananas, kiwi...) .....	5.80 €/pers
--	-------------

## LES CORBEILLES DE FRUITS DE BARBARA

À COMMANDER AVANT LE 15 DÉCEMBRE

Corbeille pour 6 personnes (fruits de saison et exotiques) .....	50.00 €
Corbeille pour 8 personnes (fruits de saison et exotiques) .....	65.00 €

DÉCOUVREZ NOTRE  
*Menu de Fêtes* →

# Menu de Fêtes

29.00 €/pers

## ENTRÉE

Assiette « Jardin d'hiver »

*Rosace de confit de canard, tartare de légumes, fleur de coppa, gelée balsamique, mesclun et pickles*

Ou

*Cassolette de gambas et raviole de mozzarella au basilic, butternut confit, crème d'artichaut aux éclats d'amandes et marrons grillés*

## PLAT

Enroulé de filet St Pierre tarte fine provençale

jus de moules, écrevisses et gambas

*Accompagné d'un risotto, d'une pomme fruit au romarin et d'un fagot de haricots verts*

Ou

Fondant de chapon farci aux châtaignes et jus lardé au romarin

*Accompagné d'une poêlée automnale (pommes de terre, marrons, champignons du moment et fève), d'une pomme fruit au romarin et d'un fagot de haricots verts*

## DESSERT

Chambord

*(biscuit dacquoise noisette, crème praliné à l'ancienne et éclat de noisette, coque chocolat au lait)*

Ou

Pavlova fruits exotiques

*(meringue française, chantilly vanille, gelée de passion et fruits exotiques frais (mangue, ananas, kiwi...))*