

### Verrines 2.50 €/ pièce

- Tartare de Saumon / asperges vertes
- Coquilles Saint Jacques / pommes Granny Smith/Avruga
- Caviar de légumes confits/magret fumé/ pignons de pin
- Crabe royal / guacamole d'avocat

### Navettes 1.30 €/ pièce

- Saumon fumé / concombre / Avruga
- Serrano /légumes confits/ pravola
- Mousse de foie gras / compotée figues
- Tarama tobiko/ citron vert/ concombre

### Salés chauds 1.80 €/ pièce

- Gougère d'escargots persillés
- Mini noix de Saint-Jacques à la bretonne
- Croque-monsieur chorizo/ beaufort
- Tarte fine pomme / foie gras

### Nos pains surprise

<b>Pain surprise charcuterie</b> (Rosette, rillettes, jambon fumé, jambon blanc/pravola)	29 € - 40 toasts
<b>Pain surprise prestige</b> (Saumon, crabe, jambon fumé/comté, foie gras)	39 € - 40 toasts
<b>Mini Pain surprise - Charcuterie</b>	9.80 € - 12 toasts
<b>- Prestige</b>	12.80 € - 12 toasts

### Nos saumons

Saumon mariné à l'aneth	les 100grs 5.90 €
Saumon fumé de Norvège tranché main	les 100grs 7.90 €
Mini Blinis (16 pièces)	(135g) 3.90 €

### Le foie gras et accompagnement

Foie gras de canard CRU (550g environ) France (Qualité extra, éveiné et sous vide)	60€/kg
Foie gras de canard mi cuit	les 100grs 11€

**Petit pâté de Chartres et son couteau de dégustation** (450grs) 22 €

### Nos pains

Pavé pochon (450grs)	3.40€
Pavé sarrasin raisins (350grs) pour foie gras et fromages	2.90€
Seigle nature (320grs)	2.30€
Fusette graines, nature, campagne (50g)	0.60€

### Entrées :

- Nos foies gras, saumon,....	
- Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage	39 €/kg
-Crabe des neiges, granny/concombre acidulés, royal fenouil	9.50 €
- Ravioles quatre feuilles et homard, sauce crustacé	12 €
- Carpaccio de coquilles Saint Jacques aux agrumes	10.50 €
- Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	7 €

### Nos plats avec garniture

Tournedos de canard, patate douce au foie gras et flan de champignons	16.90 €
Suprême de volaille farci, sauce morille, écrasé de pomme de terre/châtaigne	14.90€
Filet de bœuf, sauce Bercy, écrasé de pomme de terre à la truffe	19.90 €
Risotto de gambas et homard, sauce homardine	19.90 €
Filet de barbue croute de morilles, écrasé de pomme de terre aux agrumes	18.90€

### La cave

- Champagne Cuvée Blanche	25€
- Bourgueil « Secret de famille » 2013	12 €

*Nos prix sont indiqués en euros TTC.*

*Nous prenons les commandes jusqu'au vendredi 21 et vendredi 28 décembre 2018.*

## CARTE SUCRÉE

### LES BUCHES

---

#### Les bûches pâtisseries

4/5 personnes..... 22.00€

6/7 personnes..... 32.00 €

- Arabica** : biscuit café, crémeux lactée/café, mousse praliné amande
- Turino** : biscuit moelleux marron, coulis passion, crème brûlée vanille, mousse marron
- Fraicheur litchi** : pain de gènes citron vert, confit et crémeux groseille, mousse litchi
- Black Forest** : biscuit chocolat Vegas, compotée griotte/framboise, crémeux lactée, mousse blanche
- Cara-citrus** : biscuit caramel, caramel, chantilly Ghana, mousse citron
- Douceur abricot** : biscuit léger noisette/amande, compotée abricot, crémeux abricot, mousse nougat
- Constellation** : biscuit chocolat, croustillant gianduja noir, crémeux et mousse Vietnam
- **«La Canadienne» (Edition limitée pour Noël, taille unique 6 personnes) : 42.00 €**  
Cake au sucre d'érable, gelée de poire vanillée, caramel fondant, mousse érable

#### Les bûches glacées

4/5 personnes..... 22.00€

6/7 personnes..... 32.00€

- Madagascar** : moelleux chocolat, sorbet chocolat, crème glacée vanille
- Fraicheur** : pain de gènes citron, confit citron, sorbet passion, sorbet framboise

Petits fours sucrés : 1.10 € pièce

### LES CONFISERIES

---

- Marron glacé Turin à l'unité, en coffret
- Coffret gourmand
- Orangettes, citronnettes aux éclats de nougatine
- Crème de marron, pâtes de fruits, gourmandise amande chocolat, ...

### LES CHOCOLATS

---

- Petit coffret de chocolats assortis
- Grand coffret de chocolats assortis
- Convive

### LES MACARONS

---

- Boîtes de 9/ 16/ 25 pièces
- Boîte collector 24 pièces
- Pyramide de macaron à partir de 24 pièces

### LES COMPOSITIONS GOURMANDES

---

*Nos prix sont indiqués en euros TTC.*

*Nous prenons les commandes jusqu'au vendredi 21 et vendredi 28 décembre 2018.*

Les fêtes by Monarque 2018 : la carte traiteur

Information et commande au 02.34.400.400

---