

## Apéritif

### Verrines

- Potimarron au lait de coco et dés de jambon fumé - 1,30€/pièce
- Panna cotta océane - 1,30€/pièce
- Tartare de tomate, betterave au fromage blanc, poivronnade - 1,50€/pièce

### Mignardises

- Mini burger au saumon fumé - 1,10€/pièce
- Ganache de foie gras sur pain d'épices - 0,90€/pièce
- Mini tartelette au guacamole - 0,80€/pièce
- Ceviche de poisson en cuillère chinoise - 1,10€/pièce

### Petits fours

- Feuilleté fromage de chèvre et oignon confit, mini croque au chorizo, acera, samoussa, mini nem - 0,70€/pièce
- Bouchée aux cèpes - 0,80€/pièce
- Bouchée à l'escargot, beignet de crevette - 1,20€/pièce

## Entrées froides

- Saumon fumé - 64,00€/kg
- Bavarois d'asperges au saumon fumé - 4,90€ la part
- Pâté en croûte à la mousseline de foie de canard et champignons - 21,30€/kg
- Terrine duo de poissons aux crevettes et brunoise de légumes - 38,00€/kg
- Foie gras de canard mi-cuit - 134,00€/kg

## Entrées chaudes

- Muffin de saumon au lard - 5,80€/pièce
- Bouchée de Noël, ris de veau, poulet, cèpes et foie gras - 6,90€/pièce
- Boudin blanc - 18,50€/kg
- Escargots farcis - 7,40€ la douzaine
- Tartelette de haddock, champignons des bois et crème d'ail - 4,90€/pièce

## Les Poissons

- Pannequet de rouget barbet à la basquaise - 8,50€ la part
- Coquilles Saint-Jacques à la crème de pommeau - 10,50€ la part
- Turban d'aiglefin à la crème d'endive et bleu de Saint-Jean - 8,20€ la part
- Pavé de sandre, crème de raifort - 8,70€ la part
- Dôme de saumon et de queue d'écrevisse au coulis de crustacés - 9,20€ la part

### Garniture des poissons

- Embeurrée de chou rouge et de céleri  
OU  
riz pilaf à la compotée de tomates

## Autres suggestions

- Plateaux de fruits de mer et huîtres  
Environ 25€ par personne selon composition

## Les Viandes

- Filet de chapon à la croûte de noisettes,  
sauce au vin blanc - 8,80€ la part
- Aumônière de canette, sauce aux raisins et  
abricots secs - 8,50€ la part
- Cailles farcies à la truffe, sauce au thym gris  
de Provence - 10,60€ la part
- Pavé de kangourou, sauce soja - 9,50€ la part
- Pavé de veau, sauce aux morilles et  
au foie gras - 10,20€ la part

### Garniture des viandes

Pomme Darphin Waterloo et chou romanesco

**Pensez à commander dinde, chapon, poularde,  
caille, gibier, veau, boeuf, agneau...**

- Poularde fermière Label Rouge - 19,80€/kg (~2kg)
- Chapon fermier Label Rouge - 20,80€/kg (2,5 à 3,5kg)
- Dinde fermière Label Rouge - 20,80€/kg (3 à 3,5kg)
- Farce de Noël au foie gras, cèpes, marrons et  
foies de volaille - 18,00€/kg

## Les Fromages

Plateau de fromages Normands : Camembert, Pont L'évêque,  
Tomme de Passais-Villages, Michelot et Bleu de Saint-Jean  
3,20€/personne

### Retrait des commandes

- 24 décembre : 8h/13h - 15h/18h
- 25 décembre : 9h/12h
- 31 décembre : 8h/13h - 15h/18h



# Joyeuses Fêtes

Place Saint-Sauveur  
61700 Lonlay l'Abbaye  
02.33.37.95.52

Commande en ligne sur  
[www.le-grenier-a-sel.com](http://www.le-grenier-a-sel.com)