



DELICES du BOULEVARD
Restaurant, Traiteur, Salle de réception

FORMULE TRADITION

Une offre tout inclus :

- Le service : 1 serveur pour 25 personnes
- Le dressage des tables à partir de 80 personnes
- Le dressage de la fontaine à Champagne
- Le nappage et les serviettes en tissu
- La vaisselle & la verrerie
- Le café et ses petites collations
- Le pain : boules individuelles, beurre et condiments
- Une offre sans supplément
- Pas de droit de bouchons si vous apportez vos boissons, nous servons et rafraîchissons vos boissons

Une offre sur-mesure

- Nos menus sont personnalisables

Une offre de qualité

- Des mets frais et fabriqués artisanalement et maison
- Des produits locaux, sélectionnés dans le respect de l'environnement
- Une cuisine innovante rythmée par les saisons

Plat, fromage, dessert : 36,90€

Entrée, plat, dessert : 38,90€

Entrée, plat, fromage, dessert : 44€

Mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert : 48,90€

Tarif atelier :

Nos ateliers sur demande :

- Atelier Foie gras Breton (IGP) 4€ 2 pcs/Prs
- Atelier crêpes et galettes 3,50€ 2 pcs/Prs
- Atelier tataki *Nouveau*

Thon Rouge, Saumon sauvage Label rouge, Boeuf Charolais Bleu blanc coeur

- 4€ 2 pcs/Prs
- Atelier saumon cuit à l'unilatérale 3,80€ 2 pcs/Prs
- Bar a fromage accompagné de ses confitures du moment
4,90€ 2 pcs/Prs
- Atelier bar à huîtres de baie de Sarzeau 3,50€
2 pcs/Prs (maison Eudé)
- Atelier nouveaux burgers 3€
2 pcs/Prs
- Atelier plancha pour les brochettes(Gambas, Saint jacque chorizo....)
3,80€ 2 pcs/Prs
- Atelier couteau à la plancha 3€ 2 pcs/Prs

• Cocktail 8 pièces nous consulter
Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 50€

• Cocktail 10 pièces avec 1 atelier au choix nous consulter
+ Entrée/Plat/Dessert : 49€

• Cocktail 10 pièces avec 2 ateliers au choix nous consulter
+ Plat/Fromage/Dessert : 52,90€

ENTRÉE :

- Aumônière de queue de lotte ou saumon sauvage aux petits légumes de saison accompagnée de sa brochette de Saint Jacques en robe de chorizo émulsion au curry breton aux algues
- Cassolette de Saint jacques et écrevisse flambé au calvados sur son nid de poireaux caramélisés
- Lingots de foie gras de canard(IGP)au porto blanc, cigare au jambon de pays accompagné de son duo de petits pots de confit de figues et confit de cidre (sup 2€)
- Pannacotta de foie gras IGP, chantilly de pomme cidré, copeaux de foie gras pistache caramélisé
- Ardoise terre et mer déclinaison de saumon sauvage, foie gras maison, magret de canard séché, saint jacques...

PLATS :

- Suprême de pintade farcie accompagné de son mille feuilles dauphinois individuel servi en mini-cocotte, jeunes pousses de salade verte, petit panier de légumes confits, velouté forestier au cèpes.
- Magret de canard poivre vert, légumes croquants déglacés au miel, salade verte pomme de terre de Noirmoutier
- Filet de veau mariné cuit à basse température un fondant inégalable accompagné de son mille feuille de patate douce jeune pouce de salade verte petit légume croquant
- Cochon grillé (Label rouge) ou jambon à l'os cuit à basse température ou lard confit façon rillon accompagné de son mille feuilles dauphinois et sa légendaire sauce forestière au cèpes salade verte au tomates cerise bio
- Pavé de Bœuf race à viande limousine, accompagné de ses garnitures aux choix sauce poivre et béarnaise
- Médallions de lotte en robe de lard cuisson sous vide à basse température fondant inégalable accompagné de ses légumes croquants, velouté de langoustines gratin de patates douces
- Filet de Bar de ligne, petits légumes tournés au beurre de langoustines

FROMAGES :

- Saint Marcelin rôti accompagné de ses mouillettes
- Assortiment de fromages sur plateaux ou assiette individuelle
" Choix réalisé par Xavier Thuret meilleur ouvrier de France"
- Crumble de camembert pommes caramélisées chouchen (sup 2€)

DESSERTS :

- Macaron géant coque framboise crème pâtissière, framboise entière accompagnée de sa réduction de fruits rouges, une verrine aux choix. (Tiramisu, crème brûlée, panacotta maison, verrine poire caramel mousse au chocolat)
- Café gourmand mini-crème brûlée, fondant au caramel au beurre salé, pana cotta, tiramisu
- Royal chocolat aux éclats de noisettes caramélisé
- Fraisiers maison réduction de fruits rouge au vin blanc sucrée pistache caramélisées chantilly à la vanille de Madagascar
- Profiterole Géante glaces vanilles d'Alain Chartier meilleur ouvrier de France