



ilore

Menu Fêtes

2025

02 40 48 51 82
contact@ilore.fr

5 RUE GUÉPIN
44000 NANTES

N'oubliez pas de passer commande

- POUR NOËL, JUSQU'AU SAMEDI 20 DÉCEMBRE
- POUR LE 31 DÉCEMBRE, JUSQU'AU SAMEDI 27 DÉCEMBRE

COCKTAIL APÉRITIF FROID

Pain surprise 48 Sandwichs

(à consommer le jour même)

Pain surprise charcuterie 35€

Jambon blanc/Rosette/Mousse de canard au cognac

Pain surprise végétarien 35€

Tapenade olives/Bleu, pécan haché/Houmous de légumes

Pain surprise poisson 40€

Saumon fumé, crème aneth/thon

mayonnaise/Fromage frais et saumon

Pain surprise panaché 40€



Assortiment de verrines festives

12€/4 - 23€/8 - 32€/12

- Saumon fumé, guacamole, fromage frais
- Oeuf de Noël St-Jacques/mandarine
- Panacotta de chou-fleur à la truffe
- Curry de gambas, coulis de mangue, chips de sarrasin

Oeufs de Noël

3.20€/pièce

- Saumon fumé, truffe
- St-Jacques, mandarine



Assortiment de canapés

(à consommer le jour même)

14€/12 - 21€/18 - 28€/24

- charcuterie
- saumon fumé, crème à l'aneth
- végétarien

Assortiment de cocktails festifs

21€/10 - 30€/15 - 40€/20

- Blinis de saumon fumé
- Focaccia végétarienne, guacamole pickles d'oignons
- Sphère de foie gras, pickles d'oignons
- Mini cône de fromage frais au saumon fumé et citron confit
- Lobster roll (pain brioché/homard)



Plateau végétarien (15 pièces)

25,50€

- Focaccia végétarienne
- Muffins aux légumes et fromage frais
- Panacotta de chou-fleur à la truffe
- Moelleux aux champignons
- Mini moricette végétarienne

Plateau prestige (15 pièces)

32€

- Mini pâté en croûte magret/abricots
- Blinis au saumon fumé
- Sphère de foie gras, pickles d'oignons
- Œuf de Noël saumon fumé/truffe
- Chiffonnade de jambon ibérique (100g)

COCKTAIL APÉRITIF CHAUD

Petits fours 0,90€/pièce

- Mini Quiche (Lorraine, Italienne, Poireaux, Fromages)
- Mini Pizza

Cake apéritif 4,90€/pièce

- Foie gras, figues
- Chapon, cèpes et marrons

Crevettes croustillantes aux épices 1,20€/pièce

Bonbons croustillants 2,20€/pièce

St Jacques OU Foie gras de canard

Mini Moelleux 0.90€/pièce

Champignons OU Chorizo

Plateau magie des fêtes (20 pièces) 28,50€

- Mini bouchée à la reine,
- Aumônière de crevettes ,
- Mini moelleux aux champignons
- Cake au chapon, cèpes et marrons
- Bonbon croustillant au foie gras



PRODUITS D'EXCEPTION

Foie gras de canard maison 16,50€/100gr

- au St-Germain
 - à la fève de tonka et vin de Maury
- Portion conseillée : 70gr



Lobe de foie gras IGP (430g) 6 personnes 14.50€/100g: 60€/pièce

Mini terrine de foie de canard et foie gras aux girolles (220g) 12.90€/pièce

Pâté en croûte au foie gras 4.80€/100g

Mini pâté en croûte 4,20€/100gr

- Pintade et morilles
- Magret de canard et abricots secs

Galantines 4.20€/100g

- Porc, dinde, foie gras de canard
 - Pintade, champignons et figues
 - Poularde farcie à la truffe
- 4.80€/100g

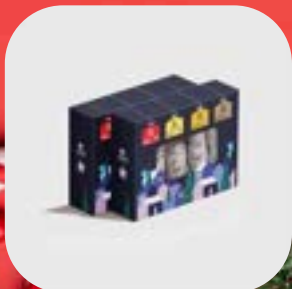
Boudins blancs

- nature 23€/Kg
- truffé (3%) 34€/Kg

Jambon sec ibérique 12 mois Maison Loste 9.90€/100g

Coffret saucissons secs Maison Loste 28€/pièce

Pur porc / piment d'Espelette / Comté / Girolles



ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St-Jacques à la Normande
7.50€/pièce

Escargots de Bourgogne
8.50€/la douzaine

Bouchées à la reine

- ris de veau, jambon, champignons 5.50€/pièce
- homard au Cognac 6.50€/pièce

Tourtes

5,50€/pièce

- Saint-Jacques et ris de veau
- Effiloché de canard et champignons
- Saint-Jacques et petits légumes

**Mini-Tourte aux Ris de Veau,
Foie Gras et morilles**
5.50€/pièce

St-Honoré de boudin blanc
6.50€/pièce

Soufflés chauds

4,20€/pièce

- Morilles et truffe d'été (1.2%)
- Homard et écrevisses

**Velouté de champignons à l'huile de
truffe**
6.50€/pièce

ENTRÉES FROIDES

**Demi Langouste à la
Parisienne**
26.50€/pièce

**Millefeuille aux 2
Saumons**
7.50€/pièce

**Tartare de saumon à la
mangue, fruits de la
passion et citron vert**
10.50€/pièce

**Tartare de veau aux fruits
de la passion et kumquat**
10.50€/pièce



PLATS PRINCIPAUX: POISSONS

Darne de saumon, persillade truffée
9.50€/part

Dos de cabillaud poché au court-bouillon, minestrone de légumes
12.50€/part

Filet de bar, beurre blanc au citron confit
12.50€/part

**Filet de lotte braisé, spianata, oignons caramélisés, citron confit
et coriandre**
13.50€/part



PLATS PRINCIPAUX : VIANDES

Chapon rôti entier et sa farce (8 portions)
11,80€/portion

Filet de canard laqué à l'orange
12,50€/part

Ris de veau cuit au bouillon, jus truffé
13,50€/part

Filet mignon de porc, condiment pommes/poires
9,50€/part

Rôti de dinde farci aux marrons
8,50€/part

Pavé de bœuf, jus de viande, foie gras poêlé
16,50€/part



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois (~350gr)
5€/part

Risotto de petit épeautre au citron et tomates confites (~250gr)
6€/part

Marrons confits (~150gr)
6€/part

Pommes aux airelles (2 pièces)
4€/part

Pommes dauphines (3pièces/personne)
5€/part

Purée de panais à la fève de tonka (~250gr)
5€/part

Potimarron rôti au miel et romarin (~200g)
4€/part

Poêlée Forestière (~200g) (Champignons frais, Epinards et Marrons)
6€/part

FROMAGES

Plateau de fromages 4 personnes 25€/pièce

Long cendré, Brie fermier, Meule de Savoie, St-Nectaire

Plateau de fromages 6/8 personnes 35€/pièce

Pélissonne à la truffe, Lingot de Fontenille, Chaource AOP, Comté AOP, St-Marcellin IGP, Grands Causses, Bonne Goule, petits beurre, pot de confiture

Plateau de fromages 10/12 personnes 55€/pièce



BÛCHES MAISON 2024

“Royale”

Biscuit succès, Crème brûlée à la vanille, Croustillant praliné, Mousse au chocolat

“Exotique”

Biscuit dacquoise coco, Caramel banane exotique, Insert mangue, Crémeux vanille

“Ciao Bella”

Biscuit noisette, Mousse café au lait, insert citron, glaçage rocher

Buchette individuelle 4,50€

Bûche 6 personnes 26€

Bûche 8 personnes 34€