

# Idée Cadeau

carte  
cadeau



Pour vos amis, familles ou collaborateurs

Offrez un agréable moment  
au restaurant

Vos invités ont une année pour en profiter



## Restaurant Le François 2

Solenn et Jérôme Evain

5 place Aristide Briand

44220 Couëron

02 40 38 32 32

contact@francois2.com







# Carte Traiteur

Fêtes de fin d'année  
2018





Restaurant  
Le François 2

## Les entrées :

Saumon d'Ecosse fumé :	7.60*€ les 100 g
Truite Bretonne fumée :	6.60*€ les 100 g
Saumon froid, cuit à basse température (moelleux) sur lit de légumes (minimum 8 pers)	7.60*€ la part
Foie gras de canard (français) (environ 40 g la part soit 15.50 € les 100 g)	≈ 6.20 € la part
 Médaillon de foie gras à la pâte de coing confit (environ 40 g la part soit 16.50 € les 100 g)	≈ 6.60 € la part
 Foie gras poêlé sur pain d'épices Chutney et sauce exotique (entrée chaude)	
 Verrine de tartare de Saint Jacques Mousseline de choux fleurs et sel fumé	6.00 € la verrine
 Verrine de tourteau Bavaroise de fenouil et sauce crustacés	6.00 € la verrine
Pannequet de truite Bretonne fumée au crabe pomme et céleri	7.00 € la part
Coquille Saint Jacques ( <i>pecten maximus</i> ) à la Bretonne	5.60 € la part




## Les poissons :

 Truite, risotto au curcuma frais Beurre d'agrumes	8.50 € la part
Lotte à l'armoricaine	10.00 € la part
 Barbue de nos côtes Artichauds barigoules, jus coco au galanga	9.50 € la part
Aumônière de Saint Jacques ( <i>pecten maximus</i> ) Sauce à l'Anjou blanc	11.50 € la part
Chartreuse de homard et St Jacques ( <i>pecten maximus</i> ) crème de crustacés	13.00 € la part



### Bon à savoir:

Préférez un menu identique pour l'ensemble de vos convives afin de vous faciliter la remise en température des mets et ainsi participer pleinement à la fête avec vos invités.

## Les viandes

 Magret de canard français Jus brun au cassis, clafoutis pomme poire	9.50 € la part
 Caille du Maine et Loire farci au foie gras et figues	9.50 € la part
Volaille fermière au vin jaune et morilles:	8.50 € la part
 Dos de marcassin aux coings et jus brun au noix	9.00 € la part
Carré d'agneau en croûte d'herbes	12.50 € la part
Civet de biche (minimum 8 pers)	8.00 € la part

## Les desserts :

 Aspic d'agrumes bio en verrine Au grand Marnier et mousse yuzu	5.50 € la part
 Verrine chocolat et yuzu Terre de cacao noisette	5.50 € la part
Verrine de nougat glacé aux oranges confites Et nougatine au gingembre, coulis de fruits rouges	5.50 € la part
Gâteau nantais pour 4 personnes	8.00 € le gâteau

Tous nos produits sont de fabrication maison. Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture

### Pour passer commande vous pouvez :

- soit passer au restaurant
- soit nous téléphoner au 02 40 38 32 32
- soit par mail à [contact@francois2.com](mailto:contact@francois2.com)



Nouveautés 2018

\* tarifs susceptibles de varier selon les cours