

PIÈCES APÉRITIVES



 Daddino (bouchée tapioca emmental) 	0,80€/pièce	
Tartelette saumon fumé, fromage frais	1,60€/pièce	
Pain surprise - 40 pièces	32,00€/pièce	
fromage frais, mousse de foie gras, saumon fumé, légumes, tartare de concombre,		
tarama maison, œufs mimosa		
Feuilleté d'escargot	1,60€/pièce	
Brioche foie gras	1,60€/pièce	
Feuilleté saucisse truffe	1,60€/pièce	
Croque volaille	1,60€/pièce	
• Œuf de caille mimosa truffe	160€/nièce	

ENTRÉE

Entrée froide

	<u>Effice froide</u>	
•	Pâté croûte volaille, cèpes, pigeon, foie gras	47,50€/kg
•	Verrine d'araignée de mer, pomme verte, grenade _9	9,80€/portion
•	Homard mayonnaise (demie queue de homard)	_32€/portion
•	Carpaccio de St Jacques	15€/pièce
	Poutargue de caviar, crème légère, condiment	
	Gravlax saumon fumé	85€/kg
	Foie Gras à la découpe	100€/kg
•	Pancetta de canard, foie gras, truffe (environ 600grs	s)25€/p
	Caviar Petrossian Ossetra - 30gr	77€/boîte
•	Caviar Petrossian Ossetra - 50gr	_ 128€/boîte
•	Caviar Petrossian Ossetra - 125gr	_320€/boîte
	<u>Entrée chaude</u>	
•	Palourdes farcies aux algues - 12 pièces	9,50€/portion
	Escargots en croquilles - 12 pièces	9,50€/portion
	Vol au vent, ris de veau, langoustine, champignons	.10,50€/pièce
•	St Jacques au beurre truffé	_6,80€/pièce
•	St Jacques luttée	12€/pièce
	(chanterelle, foie gras, ris de veau)	
•	Boudin blanc truffé	_5,90€/pièce



PLAT

		, ,
•	Bar en croûte	_23,50€/portior
•	Lotte à l'armoricaine	_23,50€/portior
•	Wellington de bœuf	_25,50€/portion
•	Homard breton en croûte	_55€/ pour deu
•	Ballotine de chapon fermier truffée_	19,50€/portio
•	Risotto de légumes	_ 17,50€/portio
	champianon céleri hutternut panais	

Garniture au choix:
Gratin dauphinois
Purée à la truffe
Beignet de pomme de terre
Pomme duchesse
Tombée de légumes d'hiver
Risotto de céleri

DESSERT

NOS BÛCHES DE NOËL

Pour 5 personnes: 27,50€ (en précommande)
Individuel: 5,50€/part

- Vanille de Tahiti: Crémeux vanille de Tahiti, biscuit avoine
- Chocolat Valrhona, caramel au beurre salé: Mousse caramel beurre salé, crème caramel, biscuit Traou Mad® chocolat, Gianduja noisette, mousse chocolat Caraïbes Valrhona, coulant chocolat
- Fiadone: Mousse Brocciu, biscuit noisette, crème clémentine
- Belle Hélène: Mousse poire, biscuit aux amandes, insert chocolat Ariaga
- Passion et mangue: Mousse mangue, insert passion, biscuit coco
- Mont blanc, vanille de Tahiti_______5,50€/pièce
 Citron en trompe l'œil ________5,50€/pièce
 Assiette de fromage _______5,50/pièce

FROMAGE

Sélection de fromages affinés de maison Jean-Yves Bordier:

Le petit prince 31€/Plateau (3 fromages)

St Marcellin IGP - Fleur de Sologne - Bemontois

Le Cézembre 58,60€/Plateau (8 à 10 personnes)

Etoile de Gâtine (au lait cru de chèvre) - P'tit fumé (au lait cru de vache)

Kaltbach truffes (au lait pasteurisé de vache)

Bleu d'Auvergne AOP (au lait pasteurisé de vache)

Rocamadour (au lait cru de chèvre)

L'Harbour 53,71€/Plateau (10 personnes)

Comté AOP 12 à 18 mois (au lait cru de vache)
Raboliot (au lait pasteurisé de chèvre)
Brie de Meaux (au lait cru de vache)
Saint-Nectaire AOP fermier (au lait cru de vache)
Rocamadour AOP (au lait cru de chèvre)

Le Grand Bé 65€/Plateau (11 à 13 personnes)

(Parthenay cendré (au lait cru de chèvre) - Langres AOP frotté au cognac (au lait pasteurisé de vache) - Fribourg caractère (au lait thermisé de vache)

Camembert de Normandie AOP (au lait cru de vache)

Fourme de Montbrison AOP (au lait cru de vache)

Rocamadour AOP (au lait cru de chèvre)

Beurre Bordier (250gr)

Demi-sel	3,90€
Aux algues	4,50€
Ail des ours & poivre de Kampot	4,50€
Sel fumé	4,50€

Sélection de fromage Coquille:

Tomme Henri IV aux piments d'Espelette	3,60€/100gr
Comté 18 mois	3,20€/100gr
Tomme de brebis	3,45€/100gr
Bleu de chèvre	3,60€/100gr
Tomme de vache nature/ au fenugrec	2,95€/100gr
Brie Bordier truffé par nos soins	4,50€/100gr

BON DE COMMANDE

Madame / Monsieur

Nom:
Prénom:
N° de téléphone:
Email:
Date de récupération:
Lieu de récupération:
Heure de récupération:
J'ai besoin de:

Note: Veuillez compléter ce bon de commande en indiquant les articles que vous souhaitez commander.

Ensuite, <u>photographiez-le et envoyez-le</u>
à l'adresse suivante:

traiteur@coquille-rennes.fr



CONTACT

- Coquille Rennes
- @ ecoquillerennes
- traiteur@coquille-rennes.fr

<u>Lieux de récupération:</u>
RENNES

(113 rue de Fougères): 02 23 06 18 01

CESSON-SÉVIGNÉ (7 rue de Rennes): 02 23 05 29 98

Pour toute autre demande de réception privée/ professionnelle, merci de l'adresser par mail ou sur notre site internet.



MENU FÊTES DE FIN D'ANNÉE



