

JOYEUSES FÊTES !

de la part de toute notre équipe !



AC
LE LEVIER
RESTAURANT

TRAITEUR | À EMPORTER

Carte * des Fêtes *

COMMANDES AU → 02 98 74 01 92

À passer de préférence
avant le 20 décembre
pour Noël



LE Pinardier
à BOIRE & à MANGER

Et avant le 27 décembre
pour le 31 décembre
et le 1er de l'an

ENTRÉES

Rillettes de poisson maison (pièce)	6,50 €
Gougères à l'emmental (les 10)	5 €
Pain surprise « terre et mer » (50 pièces) .	38 €
Planche mixte festive « terre et mer » . . .	25 €
● Foie gras maison & chutney de figues (100g)	18 €
Saumon fumé (100g)	8,50 €
Verrine de grosses crevettes avocats, agrumes	12 €

PLATS

L'incontournable Marmite de la mer

Homard, Saint-Jacques, poisson noble, riz parfumé (prix/pers.) 48 €

Cassolette de Saint-Jacques

Sauce vin blanc, champignons, petits légumes de saison 24 €

Civet de chevreuil

Châtaignes, chou rouge, pommes de terre fondantes, poire au vin rouge 29 €

Suprême de volaille fermière

Légumes d'antan, sauce morilles, pommes noisettes 26 €

📞 **COMMANDES & RESERVATIONS**
AU **02 98 74 01 92**

De préférence avant le 20 déc. pour Noël & avant le 27 déc. pour le 31 et le 1^{er} de l'an
Après ces dates, selon disponibilité

Menu de Fête

Foie gras maison	ou
Verrine de grosses crevettes	
● Cassolette de Saint-Jacques	ou
Civet de chevreuil	
Verrine festive framboise	

46,50 €

DESSERTS

Verrine festive framboise

Biscuit madeleine, chantilly vanille de Madagascar, confit framboise, framboises fraîches (1 pers.) 7 €

Bûche traditionnelle pralinée

Génoise à bûche, crème au beurre pralinée (4 ou 6 pers.) 16 €/24 €

Bûche façon Tatin

Streusel noisettes, mousse vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, pommes caramélisées (4 ou 6 pers.) 24 €/36 €

Bûche exotique

Croustillant aux agrumes, minestrone de mangues, mousse vanille de Madagascar, écume vanille (4 ou 6 pers.) 26 €/38 €



Vos commandes sont à récupérer à l'établissement

LE PINARDIER
29 rue du Port à Loctudy