

# Menu de NOËL

## COCOTTE DE SAINT-JACQUES

Crevettes et langoustines, crème de Noilly Prat  
et petits légumes  
\*\*\*

## BALLOTINE DE CHAPON DE JANZE

Châtaignes au miel,  
Fagottini de potimarron aux épices et légumes cuisinés  
ou

## DOS DE CABILLAUD ROTI

Raviolo de courge et homard ,crème de tête au piment d'Espelette  
\*\*\*

## "BAMBA "

Bavaroise pralinée , biscuit aux noix de pécan grillées  
Crèmeux yuzu ,kumquat confit au miel et épices

**TARIF 39€**

Valable du 24 au 25 décembre

### Possibilité vente de plat uniquement :

- Cocotte de Saint-Jacques , crevettes et langoustines 15€
- Pâté en croûte maison, poulet de Janzé et homard 15€
- Foie gras au naturel, confiture d'oignon à la grenadine 13€
- Ballotine de Chapon, châtaignes au miel 19€
- Dos de Cabillaud rôti , Raviolo de courge et homard 19€
- Filet de bœuf , pommes bouchon confites à la truffe noire 22€
- Plateau de Fromages de chez bordier (min 6pers) 6€par pers
- "Bamba" dessert individuel 7€

## LES CLASSIQUES

DISPONIBLE POUR NOËL ET LE NOUVEL AN

### Saumon fumé maison

7€ les 100 gr  
32€ les 500gr  
\*\*\*

### Foie gras maison et sa confiture d'oignons

La tranche de 70 gr (env 1 pers) 13€  
500 gr 72€  
1 kg 135€

# Menu Nouvel An

Mise en bouche:

"Foie gras Neptune" aux algues et épices de la mer  
\*\*\*

## CROUSTI-FONDANT DE LOTTE ET HOMARD

Crème homardine et chou vert  
\*\*\*

## FILET MIGNON DE VEAU

Butternut rôti, sarrasin et céleri à la truffe

ou

## BLANC DE TURBOT POELE

Chou et topinambour au beurre de crevettes  
\*\*\*

## "SAKURA"

Biscuit Citron , confit fleur de Cassis  
Ganache onctueuse thé noir, craquant vanille

**TARIF 50€**

Valable le 31 décembre

### Possibilité vente de plat uniquement:

- Crousti-fondant de lotte et homard , crème homardine 19€
- Foie gras au naturel, confiture d'oignons à la grenadine 13€
- Blanc de turbot poêlé ,chou et topinambour 21€
- Filet de bœuf , pommes bouchon confites à la truffe noire 22€
- Filet mignon de veau, butternut rôti 21€
- Plateau de fromages de chez Bordier (min 6pers) 6€par pers
- "Sakura" dessert individuel 7€

## Nos Coffrets Amuses-bouches 14€ (12 pièces)

### COFFRET " CUMIN" A SERVIR FROID 12 PIECES :

- Tarte royale de foie gras, miroir passion
- Huître cuisinée à la laitue de mer, perle mandarine
- Wrap's sarrasin, crabe et légumes croquants

### COFFRET "NIGELLE" A RECHAUFFER 12 PIECES :

- Burger Black Angus, cheddar fondant, sauce miel /moutarde et oignons
- Samoussa, crevette sautée, coriandre fraîche et citronnelle
- Gougère au Beaufort, crèmeux champignons et truffe râpée

## MENU ENFANT

MENU DISPONIBLE POUR NOËL  
ET LE NOUVEL AN

### "Crunchy Burger"

Pain burger moelleux  
croustillant de Chapon  
Pommes de terre confites  
\*\*\*

Mon chouchou  
"Nounours"  
chocolat et caramel  
13€

# Nos Créations Sucrées 2022

## Nos Bûches

### "Pause sous un Cerisier"

**pour 4 pers 15€ ou 8 pers 28€**

Confit de Griotte , ganache Tonka , fondant cacao  
et biscuit Gianduja noisettes torréfiées

### "La Sarrasine"

**pour 4 pers 15€ ou 8 pers 28€**

Pomme confite façon tatin , crousty sarrasin ,  
mousse caramel biscuit craquant aux graines de kasha soufflées

### "La Zanzibar"

**pour 4 pers 15€ ou 8 pers 28€**

Mousse chocolat lait , glacis fruit de la passion  
mousse maracuja , biscuit fleur de sel et graines de courges torréfiées

## **Envie de changer!!!**

### Le "Baba'cool" pour 4 pers 15€

Pour finir votre repas sur une note de légèreté et d'exotisme !!  
BABA géant avec son minestrone de fruits frais , crème légère vanille  
et son soupçon de vieux rhum arrangé gingembre

**A Partager !!**

## Nos Réductions 28€

Plateau de réductions à partager pour 4 pers (20 pièces):  
Tarte mangue miel noisette , Chouchou craquelin passion/marron  
Opéra chocolat blanc confit de framboises zesté,  
Macaron Dulcey spéculoos et Savarin clémentine poivre de Timut

## Nos Macarons 18€

Assortiment de 16 macarons maison et festif:  
4 Macarons chocolat fleur de sel , 4 macarons caramel/kasha  
4 macarons mangue/yuzu et 4 macarons "mystère"

# CARTE DES FÊTES 2022

## MENUS ET PLATS

## À EMPORTER

## LE PRIVILÈGE RESTAURANT-TRAITEUR

LA PEINIÈRE SAINT-DIDIER

## COMMANDE À PARTIR DU 1ER DÉCEMBRE

PAR TELEPHONE AU 02-99-00-33-05

OU PAR MAIL sur [infos@leprivilege.bzh](mailto:infos@leprivilege.bzh) (de préférence)

LIMITE DE RESERVATION POUR NOËL JUSQU'AU 21 DECEMBRE 14H

LIMITE RESERVATION POUR LE NOUVEL AN JUSQU'AU 28 DECEMBRE 14H

## Attention plats et menus limités

RETRAIT SUR PLACE OU LIVRAISON POSSIBLE SOUS CONDITIONS

## HORAIRE POUR LES RETRAITS

Pour la semaine de Noël  
le 24 Décembre de 11h à 17h  
le 25 Décembre 10h à 11h

Pour la semaine du  
Réveillon du Nouvel An  
le 31 décembre 11h à 17 h