

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 (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