MENU FESTIF — 21.99€
à composer

APÉRITIF
— Navette de saumon fumé et crème aux herbes
— Briochin foie gras & confit de figues
— Tartare de dorade/sébaste mangue & coco

ENTRÉE *(AU CHOIX)*
— Tranche de foie gras maison au calvados
— Tourte d'éffiloché de canard, butternut rôtie & feta
—Cassolette de noix de Saint-Jacques & pleurotes à la normande
(caution, 5€/pers en espèce ou en chèque au passage de la commande)

PLAT *(AU CHOIX)*
— Filet de Saint-Pierre, beurre blanc riesling, truffe
& Duo de riz, lentilles corail à l'échalote confite au cumin

— Magret de canard rôti, sauce périgourdine
& Gratin de pommes de terre crémeux aux champignons

— Noix de porc fondantes à la bière de noël
& Crumble de légumes du soleil

DESSERT +4,80€ / HORS MENU: 5€
— Rose de noël, vanille & fraise
— Suprême de chocolat praliné

MENU FARFADET — 7,99€
— Feuilleté jambon/fromage
— Émincé de poulet crémeux & Écrasé de pommes de terre
— Fondant au chocolat, chantilly vanillée +3€

CARTE TRAITEUR DES FÊTES
2026

ET SI ON S'INVITAIT À VOTRE TABLE ?

COMMANDE
Prise de commande dès le Mardi 01 décembre uniquement en boutique

- 50€ d'acompte demandé
- Cautions à deposer au passage de la commande & rendues au retour des cassolettes

Merci d'éviter toute modification de commande et de conserver votre bon

DERNIERS JOURS POUR COMMANDER
Noël : Mardi 22 Décembre
Réveillon : Mardi 29 Décembre

HORAIRES
Jeudi 24 Déc : 8h30 – 13h
Vend 25 Déc : Fermé

Jeudi 31 Déc : 8h30 – 13h30 / 15h – 18h
Vendredi 1er au Lundi 04 Janvier : Fermé

LE BONHEUR DES PRÉS
Boucherie · Charcuterie · Traiteur

16 place de l'église 35520 La Mézière
02.99.69.37.29

AMUSE-BOUCHES

- **Pain surprise rustique — 36€**

(34 toasts - fromage frais, rillettes d'oie, viande de grison, saumon fumé)

- **Planche charcuterie fine/fromage — 5.90€/pers**

(4 personnes minimum)

(comté 12 mois, chèvre de Compostelle, mini pâté en croûte au vin jaune, jambon cru, chorizo ibérique, chiffonnade jambon rostello, pavé aux cèpes)

- **Pièces cocktail froides — 5.90€/pers**

(*sur plateau selon le nombre de convives*)

- 1 Verrine Saint-Jacques, cheescake & sablé parmesan
-1 Navette saumon fumé & crème aux herbes
-1 Tartare de dorade/sébaste mangue & coco
-1 Briochin foie gras & confit de figues

- **Pièces cocktail chaudes — 6.90€/pers**

- Crevettes marinées & sésame torréfié sur pique
-1 mini Saint-Jacques à la bretonne
-1 mini bouché à la reine
-1 mini burger rosti

ENTRÉES FROIDES

- **Millefeuille de crêpes marin, yuzu & aneth– 6.40€**
- **Tranche de saumon fumé artisanal – 89.99€/kg**
- **Foie gras maison au calvados – 129.99€/kg**
- **Tartelette de magret fumé, marmelade pommes/oignons & carottes velours – 6.10€**

ENTRÉES CHAUDES

- **Cocotte de ris de veau, marrons & crème morilles — 6.90€**

Caution de 5€/pers à régler en espèces ou chèque lors de la commande.

- **Cassolette de noix de Saint-Jacques & pleurotes à la normande — 6.90€**

Caution de 5€/pers à régler en espèces ou chèque lors de la commande.

- **Tourte d'éffiloché de canard, butternut & feta — 6.90€**
- **Vol au vent de lotte, lard fumé & petits légumes — 6.90€**

VIANDES

- **Magret de canard rôti, sauce périgourdine – 8.90€**
- **Noix de porc fondantes à la bière de noël – 8.20€**
- **Parmentier d'effiloché de bœuf au vin rouge – 12.50€**

(pommes de terre, patate douce, butternut) **PLAT COMPLET**

POISSONS

- **Filet de sébaste, crême de basilic & pesto rouge – 8.60€**
- **Filet de St-Pierre, beurre blanc riesling & truffe – 8.90€**

GARNITURES

- **Gratin de pommes de terre crémeux aux champignons — 3.60€**
- **Duo de riz & lentilles corail à l'échalote confite au cumin — 3.60€**
- **Crumble de légumes du soleil — 3.90€**

(courgettes, poivrons, oignons, tomates, aubergines)