

Le Saint Nicolas vous présente sa carte a emporter

Pour l'Apéritif A emporter

Plateau 20 pièces froides 30€

Navette cruditée / Blinis saumon Fumé crème ciboulette / Panini bœuf moutarde violette /
Briochain foie gras figue / Pancake bœuf séché fromage frais cranberrys

Plateau 20 pièces chaudes 30€

Croustillant volaille / Brochette bouquets frais / St Jacques a la provencale / Feuilleté pomme vire / Feuilleté légumes

Plateau 20 verrines 40 €

Délice Normand / Crémeux moule champignons curry / Céviche turbot homard gingembre / Oeuf brouillé au truffes

LES ENTREES A EMPORTER

Délice Normand (pomme ,vire , camembert) et sa tuile pomme	9 €
Pressé de veau volaille , confit d'oignons et coulis de cornichons	9 €
Tagliatelles moules saumon champignons , crème d'ail fumée et pesto	9 €
Foie gras de canard Français Maison , figue au thé et pain au lait	12 €
Corolles de saumon fumé sur pancake crème ciboulette , œuf de truite fumé	12 €
Tartare de saumon cabillaud bouquets sauce tataki	12 €
Céviche de turbot et homard , gingembre confit rapée , mesclun et mousseline Atypique	18 €
Palette d'entrées (turbot , foie gras , saumon fumé , figue au thé)	18 €
St jacques snackées sur fondue de poireaux , sauce Thermidor	18 €



LES PLATS A EMPORTER

Bavette Française , sauce échalote , frites maison	14 €
Dos de cabillaud écailles de chorizo sauce Chablis Fondue de poireaux et tagliatelles	14 €
Choucroute de la mer façon St Nicolas	14 €
Blanquette de veau a l'ancienne , gratin , champignons	14 €
Croustillant de volaille et veau et brisures de truffes sauce cèpes et Pineau des Charentes	18 €
Filet de turbot farcie bouquet frais , sauce Lucifer	18 €
Cœur de rumsteak Français , moutarde violette , frites maison	18 €
Pluma de porc Ibérique grillé Provençale , gratin et patate douce	18 €
Cœur de Ris de veau Français braisé , sauce Morilles et vin jaune du Jura	22 €
Lotte farcie au tourteau , sauce écrevisses Chivas	22 €
Filet de bœuf Français sauce truffade et duo de frites maison	22 €
Magrets de caille cèpes Pineau , gratin , purée , champignons	22 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	36 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	68 €

LES DESSERTS A EMPORTER

Fondant au pomme et poire , caramel beurre salé , chantilly	6 €
Mille feuille caramélisé garnie choco pistache , cacahuètes caramélisés	6 €
Poire caramélisée ,pistache ,caramel beurre salé ,cigarette choco	6 €
Crémeux chocolat croustillant et crème anglaise	7 €
Brownies maison , mousse vanille et myrtilles	7 €
Palette des desserts (fondant pomme , tube choco pistache , crémeux chocolat , brownies + 1 surprise)	8 €



COMMANDE AU 02.32.38.35.15

Restaurant Le Saint Nicolas

38 ter Avenue Aristide Briand 27930 GRAVIGNY

Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage

Les beaux jours arrivent

Pour vos événements extérieurs

Pensez à nos formules à emporter

À la carte ou la formule complète



Menu entrée / plat froid / dessert

Sur assiette individuelle décorée avec serviette couverts gobelet et pain

MENU 1 A 24 € TTC

Terrine veau volaille , confit d'oignons
Et coulis de cornichons

Emincé de rumsteak moutarde violette
Salade multicolore , tomate

Fondant pomme poire
Crème légère caramel salé

MENU 2 A 28 € TTC

Corolles de saumon fumé
Sur pancake crème ciboulette

Pluma de porc braisé émincé
Sauce Provençale
Tagliatelle vinaigrette , tomate cerise

Crèmeux chocolat croustillant
Crème anglaise

Plateau Repas Complet froid

En plateau individuelle 5 cases avec serviette couverts gobelet et pain

PLATEAU 1 A 20 € TTC

Salade de pâtes au saumon crevette
Bœuf émincé
Pluma braisé émincé
Salade multicolore et ses légumes
Fromage et beurre
Fondant pomme poire caramel salé

PLATEAU 2 A 26 € TTC

Foie gras de canard sur Pain au lait
Saumon fumé pancake crème ciboulette
Filet de bœuf émincé
Magret de caille
Salade + tagliatelle + tomate cerise
Fromage et beurre
Crèmeux chocolat crème anglaise

Le Saint Nicolas

Restaurant Gastronomique

27930 Gravigny **Commande au 02.32.38.35.15**

Minimum 24 heures avant



Nos formules Froides



A emporter (sur plats décorés pour vos buffets)

**35 ans d'expérience a votre service pour vos
Anniversaires et autres événements familial**

Plancha de charcuterie fine 7 €
Saumon fumé et ses toasts 7 €
Terrine veau volaille et ses condiments 5 €
Toast de foie gras maison 5 €

Trilogie de viandes froides 8 €
Bœuf roti émincé
Pluma de porc braisé émincé
Aiguillettes de volaille moelleuses
Et sa Salade multicolore

Tarte au fruits frais sur mascarpone 4 €

Plancha de charcuterie fine
Saumon fumé et ses toasts
Terrine veau volaille et ses condiments
Toast de foie gras maison
Bœuf roti émincé
Pluma de porc braisé émincé
Aiguillettes de volaille moelleuses
Salade multicolore et vinaigrette
Plancha de fromages et beurre
Tarte au fruits frais sur mascarpone

Formule complète 30 €

Formules Dinatoires 15 ou 20 Pièces

Formule 15 pièces

A 24 € TTC

Navette cruditée
Blinis saumon fumé
Briochain foie gras figue
Panini bœuf moutarde
Tartine brie truffé
Tartine pressé de veau volaille
1/2 club jambon beurre
1/2 club volaille cruditée
Verrine délice camembert vire pomme
Verrine moule curry champignons
Verrine œuf brouillé au truffes
Pain au lait bacon provencale
Toast fromage cruditée

Verrine choco pistache
Verrine fraise vanille cacahuètes

Formule 20 pièces

A 30 € TTC

Navette cruditée
Blinis saumon fumé
Briochain foie gras figue
Panini bœuf moutarde
Tartine brie truffé
Tartine pressé de veau volaille
1/2 club jambon beurre
1/2 club volaille cruditée
Verrine délice camembert vire pomme
Verrine moule curry champignons
Verrine turbot bouquet frais
Verrine tartare cabillaud saumon tataki
Crouton pluma ibérique truffade
Verrine œuf brouillé au truffes
Pain au lait bacon provencale
Toast fromage cruditée

Verrine choco pistache
Verrine fraise vanille cacahuètes
Brownies choco vanille myrtille
Fondant pomme poire caramel salé