

Nos Menus a emporter

MENU 1 A 35 €

4 mise en bouche

Saumon Gravlax maison ,
blinis et crème de ciboulette

Rosace de Boudin Blanc
(recette Mr Bellois)
crème de Morilles

Magret de canard grillé farcie
champignons en persillade
sauce grenade et beaujolais

MENU 2 A 46 €

5 mise en bouche

Foie gras de canard Français maison
Marmelade de figues , prunes et
marrons , toasts campagne

Noix de st jacques et homard frais
Fondue de poireaux , sauce Thermidor

Mignons de biche sauce Grand Veneur
Pommes grenaille et mélange forestier

Menu dégustation 7 plats **

A 60 €



Soirée St Sylvestre 104 € Et 1er Janvier 99 € (midi) Sur place avec réservation

Dégustation en 9 services (minis portion)

Cocktail St Sylvestre
(Vodka / Grand Marnier / Jus Cranberrys /
Jus de citron vert)

Et sa Mise en bouche
(Mini pâté croûte et galantine de fêtes) **

Foie gras de canard Français fait maison
Marmelade de figues , prunes et marrons ,
toasts campagne **

Saumon Gravlax maison ,
blinis et crème de ciboulette **

Rosace de Boudin Blanc
(recette Mr Bellois) crème de Morilles **

Sorbet mandarine et Cointreau

Noix de st jacques et homard frais
Fondue de poireaux , sauce Thermidor **

Mignons de Biche sauce Grand Veneur
Pommes grenailles et mélange forestier **

Omelette Norvégienne maison
flambée en salle
Glace plombières et vanille meringuée

Mignardises maison
Pate de fruits , truffe chocolat ,
sablé et coque macaron **

Restaurant Le Saint Nicolas



**Vous propose
sa carte
De fêtes**



voyez notre site
www.le.saint.nicolas.fr

La gastronomie à domicile

**Patrick et Nathalie
Sauvant
Av Aristide Briand
27930 GRAVIGNY**

**Commande au
Tel 02.32.38.35.15**

Pour l'Apéritif

A emporter

Plateau 20 pièces froides 30 €

- 4 Navette cruditée
- 4 Blinis saumon gravlax aneth
- 4 Mouillette galantine abricot confit
- 4 Briochain foie gras figue
- 4 Mini pâté croûte

Plateau 20 pièces chaudes 30 €

A réchauffer

- 4 Brochette 2 saucisses pruneau
- 4 Gambas panée
- 4 St Jacques a la provencale
- 4 Croq escargot
- 4 Feuilleté crevette moule

Assortiment de 20 verrines 40 €

5 verrines de 4 sortes différentes

Assortiment de 20 feuilletés 20 €

Fabrication maison a réchauffer

Pain Nordique 20 pièces 20 €

au saumon fumé et gravlax maison

Pain charcuterie 20 pièces 20 €

Assortiment 20 mini tartines 25 €

4 sortes différentes a réchauffer

Entrées

A emporter



A 9 €

1/ Pâté croûte et galantine
confiture d'oignons coriandre

2/ Gratiné de moules crevettes
st jacques estragon frais Anis

A 12 €

1/ Foie gras de canard Français
maison, marmelade de figues
prunes marrons et toasts

2/ Dos de saumon gravlax maison
blinis et crème ciboulette

2/ Rosace de boudin blanc (recette
Mr Bellois) crème de morilles

A 18 €

1/ Vol au vent de ris de veau braisé
au Madère et champignons

2/ Palette d'entrées
Foie gras , gravlax de saumon ,
pâté croûte et galantine

Plats chauds a emporter

A 14 €

- 1/ Bavette de bœuf Français
sauce barbecue maison
- 2/ Dos de cabillaud crème de moules au cidre

A 18 €

- 1/ Magret de canard Français grillé
farci champignons en persillade
sauce grenade et Beaujolais
- 2/ Médallions de lotte , bisque de crustacés au
Whisky
- 3/ Mignons de veau et poire snackés
sauce Manzana

A 22€

- 1/ Mignons de biche sauce Grand Veneur
- 2/ Filet de Bœuf Français
fondant de foie gras sauce Porto
- 3/ Homard frais et st jacques , fondue de
poireaux , sauce Thermidor

Desserts a emporter

- Tartelette sablée orange sanguine meringuée
et perles 6 €
- Crèmeux chocolat ,truffe maison
et croustillant chocolat 6 €
- Tiramisu poire caramel beurre salé
et sa tuile 7 €
- Palette de desserts maison 8 €