

Les Viandes

- Filet de veau poêlé, champignons du moment, cocotte de légumes mijotés au romarin 17 €
- Filet de canette rôti, poire pochée au vin, fagot de pois gourmands 15 €
- Carré d'agneau et sa brochette de ris, pastilla d'épaule confite, petits cocos au romarin 16 €
- Tournedos de boeuf au jus de Porto, croustillant de pommes de terre, papillote de légumes 18 €
- Carré de veau et son escalope de ris en tempura, polenta croustillante, jus de champignons 14 €
- Suprême de pintade moelleux farci au foie gras, galette Parmentière, sauce aux truffes 13 €

Les garnitures sont à déterminer selon les saisons

Les Fromages

Choix de fromages affinés, cinq sortes seront à retenir selon nos propositions ou vos envies
Le choix des fromages affinés 5 € pièce

Servi avec mesclun ou verdurette avec des herbes.

Prestations de services

Extrait de nos conditions générales :

- A partir de 30 personnes, prestation de «cuisinier» avec son menu complet (amuse-bouches, entrée, plat, fromage et dessert)
- Moins de 30 personnes, pas de prestation «cuisinier», possibilité de livraison sur place dans un rayon de 50 km (au delà, nous consulter)

Prestation «Service» :

- personnel de service, nous consulter
- toute autre demande, nous consulter

Conception graphique : www.imagedeboite.com

Les Desserts

Pour votre réception, nous avons imaginé une assiette «Dégustation» de quatre desserts à composer avec les mets décrits ci-dessous.

Vous pouvez également choisir la formule buffet «cinq desserts» à définir ensemble, ou retenir un dessert unique.

..... 6,50 € pièce

- Pièce montée traditionnelle, choux caramélisés (Grand Marnier ou Rhum)
- Pièce montée, macarons (Christian MICHEL - La Maison du Macaron)
- Tartelette poire amandine «Vieille France»
- Parfait glacé (parfum au choix), coulis et biscuit Spéculoos
- «Notre Paris-Brest», crumble croustillant, crème mousseline praliné noisette
- Verrine Tiramisu aux fruits exotiques
- Nem croustillant aux pommes, miel et sésame
- Crème caramel «Pôt d'antan», poire pochée aux épices
- Brownies aux noix et amandes, crème tendre au chocolat
- Soupe de fruits frais, sirop vanillé
- Macaron fourré framboise et crème mousseline

Mignardises pour le café

(guimauves - financiers - canelés - nougats - chocolats)
..... 1,10 €

Une proposition «enfant» et «végétarien» vous sera suggérée.

Plusieurs vins vous seront conseillés selon le choix de votre menu.

Moulin de la Marigotière
27390 Notre Dame du Hamel
Tél. : 02 32 44 58 11
Fax : 02 32 44 40 12

www.moulin-marigotiere.com
e-mail : contact@moulin-marigotiere.com

le Moulin de la Marigotière

Sandrine & François DUPERREY
vous présentent
la Carte de Mets
à déguster chez vous

Pour vos réceptions,
Le Chef Jimmy RECHER
vous régale avec une prestation
de grande qualité



Tél. : 02 32 44 58 11

« Pour vous, nous avons imaginé une carte de Mets faciles à interpréter chez vous »

Avec chaque plat de cuisson, une indication de temps & de température.

Les Amuses Bouche

..... 0,80 € pièce

- Muffin saumon pavot
- Macaron foie gras
- Feuilleté jambon oignons
- Bouchon au thon
- Mini burger de volaille
- Toast raifort radis
- Toast crabe guacamole
- Sablé parmesan chorizo
- Brick de boudin noir aux pommes
- Soufflé poisson à l'aneth
- Croustille de jambon fumé

Les Mises en Bouche

..... 1,50 € pièce

En verrine, à déterminer selon la saison et le choix de votre menu

« Nous pouvons, à la demande et selon vos envies, vous préparer d'autres plats de votre choix... »

Des repas enfant sont à établir ensemble selon vos attentes :

- soit en demi portion par rapport à votre menu
- soit un menu simple adapté à leurs envies

Les Entrées

Les Assiettes à thème

L'Assiette «Gala du Moulin de la Marigotière» 14 €

- Marbré de foie gras de canard et volaille confite
- Cassolette de ris de veau, sot'l'y-laisse de volaille, champignons du moment
- Beignet de saumon au curry en tempura, crème aux herbes
- Notre oeuf Mimosa à la chair de crabe

L'Assiette «Mer et Océan» 14 €

- Gratin de crustacés et lentilles vertes du Puy
- Brochette de lotte au caviar d'aubergine
- Bruschetta tapenade et tartare de saumon au pesto
- Moelleux de crabe aux petits légumes

L'Assiette «Foie gras de canard» 13 €

- Foie gras poché au jus de cassis, chutney de fruits de saison
- Cassolette en gelée fine de dés de volaille et foie gras à l'estragon
- Marbré de foie gras en volaille confite
- Royal de foie gras et velouté de légumes

L'Assiette Découverte des Saveurs 12 €

- Bisque de langoustine, jus de tête et carapace au basilic
- Gambas marinée en tempura aux épices douces
- Vol au vent de Saint-Jacques ou pétoncles (selon saison)
- Verrine de tourteaux, guacamole, tuile de sésame noir

L'Assiette «Normandise» 12 €

- Samoussa de jambon de Pays et fondue de Livarot
- Bruschetta aux magrets de canard fumés et andouille de Vire
- Beignets de Camembert, mesclun au vinaigre de cidre
- Foie gras de canard macéré au Pommeau, chutney pomme poire raisin oignons

L'Assiette «Forestière» 13 €

- Velouté de cèpes, sot l'y laisse de volaille
- Papillote d'escargots, champignons pied bleu, crème persillée
- Marbré de pintade, trompettes et foie gras
- Feuilleté façon «vol au vent», champignons de saison

L'Assiette «Crustacés» prix selon cours

Langouste du Cap ou Langoustines bretonnes ou Homard bleu

(notre assiette de crustacés avec un produit complètement décortiqué, exécuté en plusieurs dégustations)

- Le tronçon en rémoulade de légumes à la coriandre
- Le gratin aux lentilles vertes du Puy
- Le beignet en tempura, crème aux herbes
- Le croustillant, nem aux épices douces
- La bisque au jus de tête et carapace

Les Poissons

- Sandre rôti au four, pannequet d'escargots, crème de cresson 12 €
- Lotte en brochette, chorizo et velouté de pois cassés 17 €
- Darne de bar poêlé sur peau, caviar d'aubergines et de courgettes 16 €
- Dos de cabillaud, légumes du soleil, fine brandade aux épices, beurre nantais 14 €
- Noix de Saint-Jacques sur un bâton de citronnelle, purée de potimarron, huile de noisette 15 €
- Bourride de poissons (à déterminer), jus corsé d'étrilles petits légumes comme dans un «pot-au-feu» 14 €

Les garnitures ou les sauces peuvent varier selon les saisons ou selon vos désirs.

(plusieurs suggestions vous seront proposées)

Les Sorbets (servi avec ou sans alcool)

..... 1€ pièce

Les Classiques :

- Poire
- Pomme
- Citron
- Griotte
- Cassis

Les Originaux :

- Pomme, cassis, cannelle
- Fraise, carotte, poivre de Sichuan
- Framboise, litchis
- Poire, mandarine, gingembre
- Poire, betterave, cardamome
- Pomme, mûre, pistache
- Pamplemousse, banane, praline