Menu Noël & Saint-Sylvestre

à emporter

40 €

APÉRITIF
3 toasts

MISE EN BOUCHE
Alliance de tourteau à la mangue

ENTRÉE
Foie gras de canard au Coteaux
du Layon et son chutney

POISSON
Papillote d'esturgeon au Sauternes

VIANDE
Fondant de canette farcie aux morilles

Duo de fromages

DESSERT
Trésor des sous-bois chocolat caramel

Toutes nos viandes et nos poissons sont accompagnés de légumes

Menu bambino

à emporter

12 €

ENTRÉE
3 tartines de saumon

PLAT
Aiguillettes de poulet aux
châtaignes et ses pommes noisettes

DESSERT
Délice chocolat

Pour passer vos commandes

Contactez-nous **du mardi au vendredi de 9h à 16h**
par e-mail : **ledixvingt@orange.fr**
par téléphone : **05 49 94 04 80**
sur le site **www.ledixvingt.com**
quand les commandes en ligne seront ouvertes

Dates limites de réservation

Réveillon de Noël
Jusqu'au samedi 19 décembre

Réveillon de la Saint-Sylvestre
Jusqu'au samedi 26 décembre

Les commandes sont à récupérer à
La Célestine, en face du restaurant.

Pour récupérer vos commandes

Réveillon de Noël
Mercredi 23 décembre de 9h à 17h
Jeudi 24 décembre de 9h à 17h

Réveillon de la Saint-Sylvestre
Mercredi 30 décembre de 9h à 16h
Jeudi 31 décembre de 9h à 16h

RETRAIT CONSEILLÉ LE MATIN

PAIEMENT Chèque · Espèces · Carte bancaire

Venez découvrir nos différents coffrets et cartes cadeaux à offrir pour des fêtes réussies avec Le Dix Vingt et La Célestine.

Notre sélection pour sublimer vos repas de fêtes

Le Dix Vingt
RESTAURANT * TRAITEUR

La Celestine
RÉCEPTION

Restaurant « Le Dix Vingt »
14 avenue de la Grande Auberge
79420 Reffannes
05.49.94.04.80
ledixvingt@orange.fr
www.ledixvingt.com

Les pièces cocktail

Le plateau gourmandise ..... **23 €**
Assortiment de 24 pièces froides

6 Sphères de foie gras et son chutney
6 Gaufres au poivron confit au magret fumé
6 Biscuits au poivre noir et son saumon gravlax
6 Mini cakes basilic à la crème de citron et crevettes marinées

La cocktail box froide ..... **15 €**
Assortiment de 12 verrines

4 Mousselines de guacamole saumon mariné au yuzu
4 Mousselines de carotte, mousse de brebis et noix
4 Crèmes de céleri à l'huile de truffe blanche et brisures de bresaola

Pour un cocktail apéritif nous vous conseillons 7 pièces par personne
Pour un cocktail dînatoire ou déjeunatoire, nous vous conseillons 24 pièces minimum salées / sucrées.

La cocktail box chaude ..... **16 €**
Assortiment de 12 pièces

4 Mini cannelés au chorizo
4 Mini fondants bolets et cèpes
4 Mini choux de Saint-Jacques escargot

Nos pièces cocktail chaudes sont à réchauffer par vos soins avant d'être dégustées.

Les mises en bouche

Alliance de tourteau à la mangue ..... 1,50 €
Tartare de Saint-Jacques, mousseline de carotte cumin ..... 1,50 €
Panna cotta de foie gras et son chutney de figue ..... 2,50 €

Les entrées froides

Houmous de patate douce ..... 6 €
Saumon gravlax chantilly à l'aneth ..... 7 €
Bodega de tartare de Saint-Jacques à la mousseline de petits pois ..... 8 €
Charlotine de crabe à la crème de Kalamansi ..... 9 €
Tatin de foie gras aux pommes de Gâtine caramélisées ..... 10 €
Bloc de foie gras au Coteaux du Layon et son chutney ..... 12 €

Les entrées chaudes

Marmite d'escargots sauce Pineau des Charentes ..... 9 €
Tarte fine de foie gras à la fondue de poireau ..... 9 €
Gratiné de crabe au Cognac ..... 9 €
Pastilla de légumes ..... 9 €
Cocotte de ris de veau aux petits légumes ..... 10 €

Les poissons

Tous nos poissons sont accompagnés d'une garniture de légumes

Pavé de sandre à la sauce riesling ..... 9 €
Papillote de dorade royale au coulis d'étrille ..... 10 €
Dos de cabillaud à la crème de citron noir ..... 10 €
Tournedos de lotte au jus de langoustine ..... 11 €
Cassolette de Saint-Jacques et gambas sauce champagne ..... 11 €
Papillote d'esturgeon au Sauternes ..... 12 €
Demi-langouste et ses Saint-Jacques à la cardinal ..... 23 €

Les viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture de légumes

Civet de biche aux châtaignes ..... 9 €
Cuisse de canette au miel de Gâtine ..... 9,50 €
Cuisse de canard confite sauce foie gras ..... 9,50 €
Presa de porcelet au porto rouge ..... 9,50 €
Fondant de canette farcie aux morilles ..... 9,50 €
Filet de chapon sauce miel pain d'épice ..... 10 €
Picanha de veau aux épices de Noël ..... 13 €
Pavé de bœuf Parthenaise ..... 15 €
Pavé de bœuf Parthenaise façon Rossini ..... 19 €

Végétarien

Papillote de lentilles au sarrasin ..... 9,50 €
Falafel ..... 9,50 €

Légumes

Les accompagnements de nos plats :

Poisson : flan de butternut et légumes festifs
Viande : Croustillant de pommes de terre et légumes festifs

Part de légumes supplémentaire ..... 3 €
Supplément sauce ..... 2 €

Au détail

Filet de saumon gravlax tranché main
Salage manuel à sec vendu sous vide

les 250 g ..... 20 € TTC
les 500 g ..... 40 € TTC
le kg ..... 60 € TTC

Foie gras de canard au Coteaux du Layon
Bloc sous vide

les 250 g ..... 50 € TTC
les 500 g ..... 80 € TTC
le kg ..... 160 € TTC

Dessert

Trésor des sous-bois chocolat caramel ..... 5 €