

— LE TRAITEUR —

honoré festif

Carte plateau repas

Festi'Cub

Honoré Festif – 6 impasse des Métalliers 44840 Les Sorinières - 02 28 00 06 66

Les Entrées Cub



**Oeuf poché en gelée de légumes à l'estragon /
Crème moutardée /
Toast aux graines**



**Terrine de poulet au citron et estragon /
Crème parfumée à l'estragon / Betterave Chioggia**

Les Entrées Cub



**Asperges blanches /
Panna cotta d'asperges
vertes / Sauce
hollandaise / Mimosa
d'œufs durs**



**Saumon mariné "Gravlax"
/ Vinaigrette cassis-
betterave / Bouquet de
mesclun**

Les Entrées Cub



**Tourbillon de saumon
fumé, courgettes et
poivronnade / Pain à
l'encre de seiche /
Condiments Granny smith**



**Quenelle de saumon à la
Nantua / Polenta toastée
/ Crackers aux algues
marines**

Les Plats Cub



**Artichauts Bretons /
Purée de panais /
Mimolette**



**Brochette de poulet
Tikka Massala / Méli
Mélo Gourmand aux
petits légumes**

Les Plats Cub



**Picanha de veau fumé
/ Pomme de terre au
four gratiné au vert /
Enoki**



**Dos de saumon grillé
au sésame / Risotto au
jus de betterave /
Sauce Curry**

Les Plats Cub



**Dos de cabillaud à la
moutarde au moût de
raisin / Gratin de
trilogie de carottes et
épinard**



**Filet de bœuf
Wellington / Salade de
pommes de terre aux
carottes d'Antan /
Sauce Choron**

Les Desserts Cub



**Mont blanc / Meringue
croustillante / Crème
de marrons et
clémentines**



**Tarte Prali-poire (pâte
sucrée / poire à la
vanille / crème
praliné)**

Les Desserts Cub



**Forêt Noire (moelleux
chocolat / cœur
ganache chocolat noir
/ Coulis de griotte)**



**Autour de la fraise
(Fraises fraîches /
Coulis / Crémeux /
Crumble)**

Les Desserts Cub



Eclair "Coco-Ananas"
(pâte à chou / crémeux
coco / ananas rôtis)



Macaron framboise /
Chantilly pistache /
Coulis de fruits rouges

Les Cubs spécifiques

Menu Végétarien

Asperges blanches / Panna cotta d'asperges vertes / Sauce hollandaise / Mimosa d'œufs durs



Artichauts Bretons / Purée de panais / Mimolette



Tarte Prali-poire (pâte sucrée / poire à la vanille / crème praliné)



Les Cubs spécifiques

Menu Sans Gluten

Oeuf poché en gelée de légumes / Crème moutardée / Toast aux graines



Picanha de veau fumé / Pomme de terre au four gratinée au vert / Enoki



Salade d'agrumes / Chantilly au pain d'épices / Tuiles aux amandes

