

## Menu 31 €

MÉDAILLON DE FOIE GRAS  
DE CANARD ENTIER  
et son saumon fumé



COQUILLE ST JACQUES



CONFIT DE CANARD

## Menu 32 €

ASSIETTE DES FÊTES  
1/2 homard à la parisienne  
et thon fumé



FILET DE CABILLAUD  
en croûte d'herbe et parmesan

## Menu des Lutins

15€

Médailillon  
de foie gras

Nuggets de poulet  
MAISON et purée  
de patate douce

## Menu 43 €

1/2 HOMARD MAYONNAISE



FILET DE ST PIERRE  
à la crème de pois



TOURNEDOS  
DE FILET DE BŒUF ROSSINI  
sauce périgieux (truffée)

2025  
LES  
FÊTES



Traiteur Soullandais®  
Le plaisir de partager, l'art de recevoir.

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un assortiment de légumes.  
IL N'EST PAS POSSIBLE DE CHANGER OU DE DÉCOMPOSER LES MENUS.

Marielle & Sébastien ainsi que toute l'équipe : Alexandre, Amélie, Anastasia, Matthieu, Marie-Anne, Kévin, Lionel, Logann, Marine, Maxence, Nadine, Natacha, Pascaline, et Rodolphe vous remercient de votre confiance et vous présentent leurs meilleurs vœux pour la nouvelle année 2025.

## Les Mises en Bouches

<b>DUO DE MINI COCOTTES</b> crèmeux de panais aux noisettes torréfiées et chips de jambon sec émulsion aux champignons et émietté d'araignée de pays	8 € les 2
<b>CANAPÉS PRESTIGES FROIDS</b> (la douzaine)	15 €
<b>RÉDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES</b> (la douzaine)	18 €

## Les Entrées

<b>COQUILLE ST JACQUES</b> au Noilly	8 €
<b>TRILOGIE DE SAUMON</b> , tartare [échalotte et Yuzu], fumé et gravlax aux agrumes	13 €
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b> , mesclun, panais, pois chiche, lentilles corail, œuf poché et tomme aux 7 fleurs	13 €
<b>ASSIETTE RÊVE DE MER</b> , tartare de dorade, filet de bar mariné aux herbes et brochette de St Jacques et gambas	13,50 €
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> , foie gras au piment d'Espelette, tataki de saumon aux sésames noirs et St Jacques blanche lardée	14 €
<b>ASSIETTE PLAISIR</b> , luculus de foie gras, médaillon de homard, magret de canard fumé, tartare de cabillaud aux algues	17,90 €
<b>1/2 HOMARD À LA PARISIENNE</b>	19 €
<b>ASSIETTE PRESTIGE</b> , 1/2 homard, foie gras et saumon fumé	22 €

## Les Poissons

<b>POÉLON DE MARGATE</b> aux pleurottes et pommes de terre	13 €
<b>PLAT VÉGÉTARIEN</b> , risotto aux champignons et asperges vertes	13,50 €
<b>PAPILLOTE DE ST PIERRE</b> au thym et sa crème fermière sur son lit de courgettes grillées et citron confit	14 €
<b>ENROULÉ DE LOTTE</b> au lard fumé et sa pomme darphin	14,50 €
<b>BROCHETTE DE NOIX DE ST JACQUES</b> , crème d'échalottes	15,50 €
<b>FILET DE BAR DE PAYS</b> , topinambour	17 €
<b>CASSOLETTE ROYALE</b> , St Jacques, joue de lotte, langoustine et homard	18,50 €
<b>1/2 HOMARD TERMIDOR</b> et son riz vénéré noir	19 €

## Les Viandes

<b>CIVET DE GIBIER</b> sauce aux airelles et genièvre	12,50 €
<b>FILET DE MIGNON DE PORC</b> en croûte de thym	12,50 €
<b>CHAPON ENTIER FARCI ET BRAISÉ</b> sauce normande	15 €
<b>ENROULÉ DE CAILLE DE PAYS FARCIE</b> aux ris de veau et champignons noirs	15,50 €
<b>CARRÉ D'AGNEAU À LA FRANÇAISE</b> saveur de thym et ail confite	15,50 €
<b>FILET DE CANARD CHALLANDAIS</b> sauce au foie gras	16 €
<b>PAVÉ DE FILET DE CERF</b> sauce aigre douce	16 €
<b>TOURNEDOS DE BŒUF « FAÇON » WELLINGTON</b> , jus de viande corsé	17 €
<b>TOURNEDOS DE FILET DE VEAU ROSSINI</b> sauce aux morilles	19 €

## Les Fromages

<b>PLATEAU DE FROMAGÉS " BEILLEVAIRE "</b> (plateau à partir de 10 personnes)	la part, 5 €
---	--------------

## Les Desserts

<b>NOTRE SÉLECTION DE BÛCHETTE INDIVIDUELLE " MAURICE "</b>	la part, 6,50 €
<b>COOKIE</b> , sablé façon cookie noix de pécan, crèmeux noisette/chocolat lait, bavaoise vanille de Madagascar	
<b>OKO</b> , biscuit brownie, praliné croustillant cacahuète et grué de cacao, crèmeux à la vanille fumée de Madagascar, mousse chocolat brut 71%.	
<b>EXOTICA</b> , biscuit madeleine citron vert, praliné croustillant noix de coco grillée, compotée ananas/fruit de la passion/gingembre, mousse intense noix de coco, glaçage mangue.	
<b>ATHENA</b> (sans gluten), mousse sabayon au yaourt grec, confit de griotte, crèmeux fruits rouges, dacquoise aux myrtilles, glaçage framboise.	
<b>CITRUS</b> , biscuit nantais, sablé croustillant aux flocons de seigle caramélisés, compotée d'agrumes au curcuma, mousse citron/yuzu.	