



Le Relais

Traiteur - Restaurant - Hôtel

1, rue de l'Oudon - 53400 Saint Quentin Les Anges

Tél. 02 43 06 10 62 - snc.le-relais@orange.fr

www.lerelais53.fr

Carte spéciale FÊTES 2017

valable du 22 au 31 décembre 2017

*LA DATE DE CLÔTURE DES COMMANDES
pour le 24 et 25 décembre est fixée au jeudi 14/12 à 21h
et au jeudi 21/12 pour les commandes du 31 décembre*



Livraison sur les régions de Château-Gontier, Craon, Segré
(forfait 12€/commande), aucune livraison le 31/12.

Container chaud pour mini 30 pers. (Forfait 15€)

**Selon le nombre de commandes déjà enregistrées,
Le Relais se réserve le droit de pouvoir honorer les commandes tardives**

Les amuse-bouches froids

- Boule surprise céréales (50 sandwiches) saumon, rosette, Rillettes canard, comté... **30,00 €**
- Pain surprise polaire (50 sandwiches) saumon, serrano, thon soja, poulet tomate ... **30,00 €**
- Escalier de 75 mini brochettes bambou variées terre et mer **49,00 €**
Thon grillé sésame soja, tomate mozzarella pesto, abricot confit comté Serrano
- Assiette de 16 mini tartelettes confit de mangue et cube de foie gras **13,50 €**
- Assiette de 16 ficelles moelleuses au raisin et son foie gras **13,50 €**
- Verrines pétoncles marinées petits pois mousseline betteraves (coffret de 12) .. **14,00 €**
- Verrines perles marines au thon légumes et saumon fumé (coffret de 12) **14,00 €**
- Assiette de 12 macarons foie gras-chocolat **11,00 €**
- Assiette de 12 macarons figue **11,00 €**

Les amuse-bouches à réchauffer

- Boîte de 20 Crevettes Pré-frites sauce tartare **16,00 €**
- 10 blinis saumon/Poireaux + 10 tartelettes pommes boudin **16,00 €**
- Boite de 12 mini Profiteroles d'escargots au beurre d'ail persillé **9,00 €**
- Boite de 12 mini croustilles de St Maure de Touraine et magret fumé **10,00 €**
- Assiette de 30 brochettes st Jacques/courgettes marinées à snacker **26,00 €**
- 10 Mini Black Burger Charolais **14,00 €**

Les entrées

- Marmite de St Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise, fleuron **5,50 €**
- Foie gras poêlé sur brioche perdue et confit de rhubarbe (à réchauffer) **8,00 €**
- Box foie gras frais sur gelée de vin d'Anjou et chutney de figues **6,70 €**
- Foie gras au kg (façon torchon) **74,00 €**
- Assiette de 12 macarons figue oignons, pour accompagner votre foie gras **11,00 €**
- Parfait de Truite et Asperges vertes sauce fines herbes
(présenté sur assiette empilo) **6,80 €**
- Plateau du grand large **14,00 €**
(5 huîtres, 5 langoustines, 5 crevettes bouquets, bulots, 1 pince tourteau, vinaigre échalote)
- Plateau du Mareyeur **14,00 €**
(8 langoustines, 6 crevettes bouquets, bulots, 1 pince de tourteau)
- Bourriche d'huîtres fine de claire de Cancale n°4 non ouvertes (les 50) **32,00 €**
- Langoustine fraîche et cuite (Taille 20/30) à l'unité **1,30 €**

Les poissons cuisinés

- Marmite de St Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise, fleuron **5,50 €**
- Brochette de 2 cubes saumon et 2 Noix de St Jacques grillés, crème d'oseille ... **6,50 €**
- Filet de Maigre cuit sur peau à la plancha et son fumet tomates échalotes **6,50 €**
- * Duo de saumon et sandre sur tatin de légumes et coulis coquillages safrané... **7,50 €**
- Filet de bar (160 à 180 g) précuit, unilatéral sauce dugléré **7,70 €**
- Filet de Dorade (160 à 180 g) précuit unilatéral, coulis safrané **7,00 €**

* légumes déjà dans votre recette

Garnitures poissons

- Tarte fine d'endives caramélisées **1,90 €**
- Tatin de légumes provençaux « tomates, oignons, courgettes » **1,80 €**
- Mille feuilles de poireaux carottes **1,80 €**
- Julienne de légumes « carottes, céleris, courgettes » au pesto (100gr) **1,60 €**

**Les commandes récupérées au Relais devront être prises avant
15h00 le 24/12, avant 12h00 le 25/12 et avant 12h00 le 31/12**

Toutes les sauces de poissons et viandes peuvent être vendues séparément
12,50 € / le litre (Prévoir 1 litre pour 15 personnes)

Les viandes cuisinées

- Oie d'Anjou confite aux marrons glacés et son coulis **11,60 €**
- Crapaudine de caille désossée farcie au foie gras et son coulis **7,00 €**
- Suprême de poularde jaune fondante crème de Cèpes **6,60 €**
- ½ filet de canard Mayennais mariné Abricot Romarin et son glaci **6,00 €**
- Pavé de Cuissot de Cerf à la plancha, sauce Griottes **6,80 €**
- Pièce de veau dans le quasi et sauce forestière **6,80 €**
- Coeur de filet de boeuf pré-grillé, beurre maître d'hôtel **7,00 €**
- Noisette d'agneau « façon rôti » et marinée bigarade (2 portions) **14,00 €**

Garnitures viandes

- Tarte fine d'endives caramélisées **1,90 €**
- Fond d'artichaut farci à la bretonne **1,80 €**
- Pomme fruit cuite à la gelée de groseille et raisins **1,50 €**
- ½ poire pochée au vin d'Anjou **1,40 €**
- Petite Cocotte de purée de topinambours **2,00 €**
- Fondant de pommes de terre vitelotte aux amandes concassées **2,00 €**
- Poêlée de marrons confits façon Grand-mère (100g) **2,40 €**
- Fagot d'asperges vertes au lard **1,80 €**
- Gratin aux 3 légumes (courgettes, champignons, tomates séchées) 80g **1,50 €**
- Poêlée de champignons frais (Paris, Pleurote) **2,20 €**
- Bouquet de mini légumes cuisinés au beurre **2,20 €**



La planche de Fromages affinés (pour 12 à 20 personnes)

- Sélection Marie Quatrehomme MOF 2000 **26,00 €**
- Camembert lait cru AOP Normand 250gr, Comté 12 mois 200g,
St Maure de Touraine 250gr, St Nectaire fermier 200gr

Les Desserts Pensez à composer votre assiette gourmande

- Moelleux au chocolat à tiédir et son coulis de vanille **2,50 €**
- Délice Citron vanille sur crumble sablé sauce clémentine **2,90 €**
- Le Succès chocolat caramel feuillantine coulis de vanille **3,00 €**
- Omelette norvégienne glace vanille et Biscuit Grand Marnier
(10/12 personnes) **26,00 €**
- Coffret de 12 verrines panna cotta vanille coulis cacahuète **14,00 €**
- Assiette de 16 Petits fours sucrés (4 Mini tartes maison, 4 macarons
framboise, 4 mini religieuses chocolat, 4 cheesecakes caramel) **15,00 €**

NOS MENUS

Menu "Enfant" - 7,00 € TTC

- Quiche en box aux lardons et comté
- Deux aiguillettes de poulet panées
- Pommes de terre sautées
- Tranche de buche pâtissière chocolat

Menu "Le relais" - 16,90 € TTC

- Duo de saumon et sandre sur tatin de légumes et coulis coquillages safrané
 - 1/2 Filet de Canard Mayennais mariné Abricot Romarin
 - Fondant de Vitelotte aux amandes et ½ Poire pochée au vin d'Anjou
 - Délice Citron vanille sur crumble sablé sauce clémentines
- ou** Le Succès chocolat caramel feuillantine coulis de vanille

Menu "Des fêtes" - 18,50 € TTC

- Filet de Maigre cuit sur peau à la plancha et son fumet tomates échalotes
 - Tarte fine d'endives caramélisées
 - Pavé de Cuissot de Cerf à la plancha, sauce Griottes
 - Fagot d'Asperges vertes
 - Petite Cocotte de purée de topinambours
 - Délice Citron vanille sur crumble sablé sauce clémentines
- ou** Le Succès chocolat caramel feuillantine coulis de vanille

Menu "Prestige" - 23,90 € TTC

- La boîte à Camembert de foie gras frais maison avec sa gelée de vin d'Anjou
 - Filet de Maigre cuit sur peau à la plancha et son fumet tomates échalotes
 - Tarte fine d'endives caramélisées
 - Pavé de Cuissot de Cerf à la plancha, sauce Griottes
 - Fagot d'Asperges vertes
 - Petite Cocotte de purée de topinambours
 - Délice Citron vanille sur crumble sablé sauce clémentines
- ou** Le Succès chocolat caramel feuillantine coulis de vanille

1 bouteille de Fronsac Lormenat **OFFERTE**
pour 12 menus prestige achetés



Notre suggestion de vins médaillés

Viognier blanc les Jamelles	6,50 €
Fronsac Lormenat 2014	7,50 €
Côtes de Blaye Cht Haut Lambert 2015	7,50 €
Crémant de Loire Château d'Avrillé platinum	8,00 €