



CARTE DES FETES

A EMPORTER

RESTAURANT

Le Saint Antoine

TRAITEUR

2023/2024

FOIES GRAS

TOUS NOS FOIES GRAS SONT LIVRÉS SOUS VIDE, POUVANT SE CONSERVER
JUSQU'À 45 JOURS AU FRAIS .

FOIE GRAS DE CANARD 250G	34€50
FOIE GRAS DE CANARD 500G	68€00
FOIE GRAS DE CANARD 1KILO	135€00

SAUMON "LABEL ROUGE "

SAUMON MARINE FACON GRAVLAX

CŒUR DE SAUMON 250G	15€80
CŒUR DE SAUMON 500G	29€80
CŒUR DE SAUMON 1KG	59€00

SAUMON FUME AUX AROMATES

CŒUR DE SAUMON 250G	18€50
CŒUR DE SAUMON 500G	35€80
CŒUR DE SAUMON 1KG	69€00

HUITRES

CREUSE DU CANCALE N°3

LA DOUZAINÉ ACCOMPAGNÉE DE CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTTE	12.00€/PERS
--	-------------

PLATEAUX DE FRUITS DE MER minimum 2 Personnes

APERITIFS

PLATEAU « APERO DE LA MER » <i>POUR 2 PERSONNES</i> 6 CREVETTES ROSES /200G DE BULOTS/ 50G DE CREVETTES GRISES /100G DE BIGORNEAUX	7€50/PERS
--	-----------

ENTREE

PLATEAU « NEPTUNE » 3 CREVETTES ROSES/ 3 LANGOUSTINES/ 200G DE BULOTS/ 25G DE CREVETTES GRISES/100G DE BIGORNEAUX/ 1 PINCE DE TOURTEAU/ MAYONNAISE	22,50€/PERS
PLATEAU « POSEIDON» 3 HUITRES/ 3 CREVETTES ROSES/ 2 LANGOUSTINES/ 150G DE BULOTS/ 25G DE CREVETTES GRISES/ 100G DE BIGORNEAUX/ 1 PINCE DE TOURTEAU	19€80/PERS

REPAS COMPLET

PLATEAU « SURCOUF » ½ TOURTEAU / 6 HUITRES N°3 / 6 CREVETTES ROSES / 3 LANGOUSTINES/ 200G DE BULOTS/ 50G DE CREVETTES GRISES /150G DE BIGORNEAUX /MAYONNAISE/CONDIMENTS	29€80/PERS
PLATEAU « ECAILLER » 9 HUITRES N°3/ 6 CREVETTES ROSES/ 3 LANGOUSTINES/ 200G DE BULOTS/ 50G DE CREVETTES GRISES/ 150G DE BIGORNEAUX/ 1 PINCE DE TOURTEAU/ MAYONNAISE/ CONDIMENTS	32€00/PERS
PLATEAU « MAREYEUR » ½ TOURTEAU OU ½ ARAIGNÉE/ 6 CREVETTES ROSES/ 6 LANGOUSTINES/ 200G DE BULOTS/ 50G DE CREVETTES GRISES/ 150G DE BIGORNEAUX/ MAYONNAISE/ CONDIMENTS	34€00/PERS
PLATEAU « PRESTIGE » ½ HOMARD/ 6 HUITRES N°3/ 6 CREVETTES ROSES/ 3 LANGOUSTINES/ 200G DE BULOTS/ 50G DE CREVETTES GRISES/150G DE BIGORNEAUX/1 PINCE DE TOURTEAU	45€00/PERS

APERITIFS

ASSORTIMENT DE 5 MINIS TARTELETTES APERITIVES	4€00
6 MINIS CHOUX CRAQUANTS D'ESCARGOTS EN PERSILLADE	6€00
ASSORTIMENT DE 6 CANAPÉS PRESTIGE	7€50

NOS PLANCHES

minimum 4 personnes/ prix par personnes

PLANCHE VÉGÉTALE	5€50
PLANCHE DE CHARCUTERIES	6€00
PLANCHE FROMAGERE	7€50
PLANCHE MIXTE	7€50

NOS ENTREES

LE VELOUTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS CREMEUX À L'HUILE DE TRUFFE	6€00
LA TERRINE DE LA MER VERDURE D'HIVER/ CREME CITRON/CIBOULETTE	6€00
LE FAISAN EN PATE CROUTE/ NOIX/ RAISINS	6€50
VOL AU VENT RIS DE VEAU PATE FEUILLETEE/ CEPES/ CREME DE CHAMPIGNONS	7€50
LE SAUMON FUME COMME UN OPERA	7€50
VOL AU VENT AUX COQUILLAGES PATE FEUILLETEE/ ST JACQUES/ CREVETTES/ SAUCE HOMARDINE	7€50
LA COQUILLE SAINT JACQUES /TRUFFES GRATINEE/ POIREAUX/ CREME DE TRUFFES	7€50
LE DEMI HOMARD « BELLE AISSÉ », FAÇON MIMOSA/ LÉGUMES D'HIVER/ SAUCE GRIBICHE AUX HERBETTES	14€50

NOS POISSONS

LA CASSOLETTE DU PECHEUR SAUCE MARINIÈRE AU CHAMPAGNE	12€50
LE SAINT PIERRE MIJOTÉ AUX LEGUMES ET SA SAUCE COCO/ CURRY	16€50

NOS VIANDES

LA DINDE FERMIERE LA CUISSE FARCIE AUX MARRONS	10€50
LA SOURIS D'AGNEAU DE 12 HEURES/ CONFIT AUX EPICES DOUCES	12€50
LE CIVET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR	14€50
LE CHAPON « ALBUFERA », COMME UN TOURNEDOS FARCIE AU FOIE GRAS/ SAUCE SUPREME AUX MORILLES	14€50

NOS GARNITURES

PUREE DE POTIMARRON	3€50/PERS
MIJOTÉ DE LEGUMES D'HIVER	4€00/PERS
GRATIN DE POMME DE TERRE	4€00/PERS
POEELE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	4€50/PERS

NOS VOLAILLES

FESTIVES

TOUTES NOS VOLAILLES SERONT PROPOSEES ENTIERES ET CUITES A BASSE TEMPÉRATURE POUR GARDER LE MOELLEUX ET LE JUTEUX DE LA VIANDE. 2 SOLUTIONS S'OFFRIRONT A VOUS, SOIT LA FAIRE RECHAUFFER JUSTE AU BAIN MARIE POUR UNE VOLAILLE 'STYLE POCHÉE" OU BIEN LA METTRE QUELQUES MINUTES AU FOUR POUR UN VOLAILLE DORÉE ET CROUSTILLANTE.

NOUS VOUS INVITONS A COMPOSER VOUS MEME VOTRE VOLAILLE EN CHOISSISANT LA FARCE, LA SAUCE ET LA VARIÉTÉ DE LA VOLAILLE EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVES

CHOIX DE LA VOLAILLE

PINTADE FERMIERE
6/8 PERSONNES

19.80/KG

POULARDE FERMIERE
POUR 6/8 PERSONNES

19.80/KG

CHAPON FERMIER
POUR 10/12 PERSONNES

19.80/KG

CHOIX DE LA FARCE

LA FORESTIERE
MARRONS/ FOIE GRAS
MORILLES/ FOIE GRAS/ TRUFFES

INCLUS
INCLUS
SUPPLEMENT 6€00/KG

CHOIX DE LA SAUCE

JUS DE VOLAILLE PERLE À L'ARMAGNAC
SAUCE ALBUFERA
SAUCE HOMARDINE
SAUCE MORILLES

INCLUS
INCLUS
INCLUS
SUPPLEMENT 3€00/PERS

NOS FROMAGES

LES PLATEAUX DE FROMAGES
(FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER)

4 À 5 PERSONNES (4 VARIÉTÉS) 28€00

6 À 8 PERSONNES (5 VARIÉTÉS) 42€00

8 À 10 PERSONNES (6 VARIÉTÉS) 55€00

10 À 12 PERSONNES (8 VARIÉTÉS) 65€00

12 À 15 PERSONNES (10 VARIÉTÉS) 78€00

NOS DESSERTS

NOS VERRINES

PANACOTTA AUX AGRUMES MARINES 5€00

MOUSSE AU CHOCOLAT 5€00

NOS BÛCHES ET ENTREMETS (MINIMUM 2 PERSONNES)

POIRE /CAMEL BEURRE SALÉ 4€00/PERS

LE VANILLE CHOCOLAT 4€00/ PERS

L'EXOTIQUE 4€00/ PERS

LE CITRON MERINGUE 4€00/ PERS

DOUCEURS SUCREES

ASSORTIMENT DE 6 MIGNARDISES PRESTIQUE 5€90

ASSORTIMENT DE 5 MACARONS 6€90

MENU SAVEUR

COCKTAIL + ENTREE + PLAT

19€00

COCKTAIL + ENTREE + PLAT + DESSERT

24€00

COCKTAIL + ENTREE + PLAT + DESSERT + MIGNARDISES

29€00

SUPPLEMENT BRIE TRUFFÉ

6€50

3 MINIS "TARTELETTE APERITIVE"

LES CHAMPIGNONS DES BOIS
EN VELOUTE CRÉMEUX A L'HUILE DE TRUFFE

OU

LA TERRINE DE LA MER
VERDURE HIVER/ CRÈME CITRON/ CIBOULETTE

LE VOL AU VENT AUX COQUILLAGES
A LA CREME DE CRUSTACÉ

OU

LA DINDE FERMIERE
LA CUISSE FARCIE AUX MARRONS/ GRATIN DAUPHINOIS

PANACOTTA AUX AGRUMES
MARINÉS AU MIEL DE THYM

OU

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

ASSORTIMENT DE 5 MIGNARDISES

MENU CLASSIQUE

COCKTAIL + ENTREE + PLAT

24€00

COCKTAIL + ENTREE + PLAT + DESSERT

29€00

COCKTAIL + ENTREE + PLAT + DESSERT + MIGNARDISES

35€00

SUPPLEMENT BRIE TRUFFÉ

6€50

3 PIÈCES COCKTAIL



LE SAUMON FUME

FACON OPERA

OU

LE FAISAN

EN PÂTE EN CROÛTE / NOIX ET RAISINS



LA CASSOLETTE DU PÊCHEUR

AUX LÉGUMES D'ANTAN

OU

LA BALLOTINE DE VOLAILLE

FARCIE AU CHAMPIGNONS DES BOIS / PUREE DE POTIMARRONS



BUCHE OU ENTREMET AUX CHOIX

A CHOISIR DANS LA CARTE
(MINIMUM 2 PORTIONS)

OU

ASSORTIMENT DE 5 MIGNARDISES

MENU DECOUVERTE

COCKTAIL + ENTREE + PLAT

35€00

COCKTAIL + ENTREE + PLAT + DESSERT

39€00

COCKTAIL + ENTREE + PLAT + DESSERT + MIGNARDISES

45€00

SUPPLEMENT BRIE TRUFFÉ

6€50

5 PIÈCES COCKTAIL

6 HUITRES DE CANCALE
ET LEURS CONDIMENTS

OU

LE SAUMON "GRAVLAX"
MARINÉ AU SEL DE GUERANDE /SAUCE DILLS

LE FOIE GRAS DE CANARD
CHUTNEY / BRIOCHE

LE SAINT PIERRE
MIJOTE DE LEGUMES ET SA SAUCE COCO/CURRY

OU

LE CHEVREUIL
EN CIVET FACON GRAND VENEUR GRATIN DAUPHINOIS

BUCHE OU ENTREMET AUX CHOIX
A CHOISIR DANS LA CARTE
(MINIMUM 2 PORTIONS)

OU

ASSORTIMENT DE 5 MIGNARDISES

MENU DEGUSTATION

MENU COMPLET

58€00

SUPPLEMENT BRIE TRUFFÉ

6€50

5 PIÈCES COCKTAIL

LE DEMI HOMARD « BELLE AISSÉ »

FAÇON MIMOSA/ LÉGUMES D'HIVER/ SAUCE GRIBICHE AUX HERBETTES

LE FOIE GRAS DE CANARD

CHUTNEY / BRIOCHE

LA SAINT JACQUES "ERQUY"

DANS SA COUILLE/ MIJOTÉ DE POIREAUX A LA TRUFFE

LE VOL AU VENT DE RIS VEAU

AUX CÈPES/ VERDURE ACIDULÉE

OU

LA VOLAILLE ALBUFERA

COMME UN TOURNEDOS FARCIE AU FOIE GRAS/ SAUCE MORILLE
POMMES DE TERRE

BUCHE OU ENTREMET AUX CHOIX

A CHOISIR DANS LA CARTE
(MINIMUM 2 PORTIONS)

OU

ASSORTIMENT DE 3 MACARONS

UNE QUESTION, OU UNE DEMANDE PARTICULIÈRE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER,
NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION.

COMMENT COMMANDER

PAR TELEPHONE
au 02.96.26.76.38

soit

PAR MAIL
à contact@lesaintantoine.bzh
ou
DIRECTEMENT A LA BOUTIQUE

RETRAIT DE VOTRE COMMANDE A VENIR RÉCUPÉRER DIRECTEMENT A LA BOUTIQUE

POUR LE RÉVEILLON DE NOËL
DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023
ENTRE 17H00 ET 18H30

POUR LE DÉJEUNER DE NOEL
LUNDI 25 DÉCEMBRE 2023
ENTRE 10H30 ET 11H30

POUR LE RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE
DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023
ENTRE 17H00 ET 18H00

POUR LE DÉJEUNER DU JOUR DE L'AN
LUNDI 1 JANVIER 2024
ENTRE 10H30 ET 11H30

DATE LIMITE DE COMMANDE

NOEL
LUNDI 18 DECEMBRE 2023
AVANT 12H00

SAINT SYLVESTRE
LUNDI 25 DÉCEMBRE 2023
AVANT 12H00

Un acompte de 50% sera demandé à la commande