Les menus

Violoncelle
36,70 € / pers.
10 menus et + : 34,90 € / pers.

Entrée au choix

Assiette belle époque, *foie gras*, saumon fumé et pointes d'asperges*

Assiette royale, *foie gras* et purée d'oignons, terrine de Saint-Jacques, verrine de crevettes*

Demi-Langouste +12 € / pers.

Poisson au choix

Cassolette de Saint-Jacques *et ses petits légumes*

Dos de bar à la fleur de sel, *riz pilaf et poêlée forestière*

Ballotine de saumon et Saint-Jacques, *petits légumes et riz pilaf*

Viande au choix

Magret de canard* au poivre vert ou aux cèpes, *gratin dauphinois et fagots de légumes, gratin dauphinois et fagots de légumes*

Filet de chapon sauce pain d'épices, *gratin dauphinois et poêlée forestière*

Roti de bœuf Wellington en croute, *endives braisées et tomate forestière*

Piano
25,70 € / pers.
10 menus et + : 24,50 € / pers.

Entrée au choix

Assiette périgourdine, *foie gras*, magret fumé*, gésiers chauds*

Assiette du large, *saumon fumé, terrine de l'océan avec sa crème, crevettes*

Coquille Saint-Jacques -2 € / pers.

Plat au choix

Tournedos de biche aux deux poivres, *gratin dauphinois et fagots de légumes*

Magret de canard* aux cèpes, *gratin dauphinois et timballe de légumes*

Filet de chapon sauce pain d'épices, *gratin dauphinois et fagots de haricots verts*

Saxo
21,90 € / pers.
10 menus et + : 19 € / pers.

Entrée au choix

Terrine de Saint-Jacques et 3 crevettes

Médaillon de foie gras* sur plat, *pain d'épices et purée d'oignons*

Filet de cabillaud *et son jus safrané, riz pilaf*

Plat au choix

Chapon braisé aux marrons, *gratin dauphinois et fagot de haricots verts*

Caille aux raisins *(sans os), gratin dauphinois et tomate forestière*

Gigolette de canette à l'orange, *gratin dauphinois et fagot de haricots verts*

Pensez-y aussi

Épicerie fine
Produits régionaux, biscuit, chocolat, thé, café...

Cave
Grand choix de vins, bières, whiskies, rhums

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Coffrets cadeaux

La box

Du 1er au 24 décembre

Chaque jour 1 cadeau à gagner dans notre box !

Pensez à commander !

en magasin, par téléphone ou par e-mail

Nous garantissons le menu jusqu'à une semaine avant l'événement.
(quantité et disponibilité selon arrivage).

Maison Salaün

22, place Dr. Queinnec • 56140 Malestroit
Tél. 02 97 75 20 17
www.maisonsalaun.fr
contact@maisonsalaun.fr

Du mardi au samedi : 8h30 à 12h45 / 15h00 à 19h15
Dimanche : 9h00 à 12h30
Aux halles de Redon : les lundis, mercredis, vendredis et samedis matins

Maison Salaün

CARTE

spéciale fêtes 2026



Carte spéciale fête

Apéritifs

Verrines garnies	2,20 €
Mini bouchée	2,20 €
Brochette Saumon ou Jambon & légumes	1,80 €
Tartine mousse de saumon ou canard	1,40 €
Canapés variés	1,25 €
Tartine pâté ou rillettes	1,25 €
Réductions salées *pizza, quiche, tarte*	1,25 €
Pâtisserie salée *chou, madeleine, muffin, cookie*	1,30 €
Entremets salés	1,80 €
Pain surprise Charcuterie	36,00 €
Pain surprise Poisson	38,00 €
Pain surprise Mix *(60 pièces environ dans chaque pain surprise)*	38,00 €

Entrées froides

Assiette royale *foie gras* et purée d'oignons, terrine de Saint-Jacques, verrine de crevettes*	12,00 €
Assiette belle époque *foie gras*, saumon fumé et pointes d'asperges*	12,00 €
Assiette du large *Saumon fumé, terrine de l'océan avec sa crème, crevettes*	10,90 €
Assiette périgourdine *foie gras de canard*, magret fumé*, gésiers chauds*	10,90 €
Terrine de Saint-Jacques et 3 crevettes	10,90 €
Médaillon de foie gras* *sur plat pain d'épices et purée d'oignons*	10,10 €
Saumon fumé maison *sur plat crème ciboulette & aneth*	9,40 €
Médaillon de saumon printanier	6,90 €
Coquille de saumon, de colin, de crabe	5,70 €
Demi-langouste Bellevue	Selon les cours

Entrées chaudes

Tous nos poissons sont accompagnés de riz

Dos de bar à la fleur de sel	12,50 €
Filet de lotte à l'Américaine	12,50 €
Cassolette de Saint-Jacques *et ses petits légumes*	11,30 €
Escargots farcis *(la douzaine)*	11,50 €
Filet de cabillaud et son jus safrané	10,40 €
Ballottine de saumon et Saint-Jacques *sauce petits légumes*	9,80 €
Dos de colin *(lieu) sauce crustacés*	8,60 €
Pavé de saumon à l'oseille	8,60 €
Coquille Saint-Jacques	7,20 €
Bouchée à la reine	5,90 €
Homard thermidor	Selon les cours

* Magret de canard et fois gras disponibles selon arrivage.
Cassolettes consignées 12 € l'unité.

Viandes cuisinées

Tournedos de biche *aux deux poivres*	12,00 €
Gigue de chevreuil *sauce grand veneur*	12,00 €
Filet de chapon *sauce pain d'épices*	12,50 €
Magret de canard* *au poivre vert ou aux cèpes*	12,50 €
Suprême de pintade *sauce forestière*	10,40 €
Désossé de caille farcie aux raisins	10,40 €
Noisette de veau *sauce forestière*	9,90 €
Cuisse de pintade *sauce aux pêches semi-désossée*	9,60 €
Cuisse de pintade *façon alsacienne au riesling*	9,60 €
Civet de cerf	9,00 €
Gigolette de canette à l'orange *cuisse de canette légèrement farcie et sans os*	9,00 €
Chapon braisé aux marrons	9,00 €
Filet mignon de porc douceur d'abeilles	8,80 €

Garnitures

2,70 € / garniture • 4,40 € les deux

- Fagot de haricots verts
- Fagot d'asperges
- Fagot de légumes
- Tomate provençale
- Riz pilaf
- Poêlée forestière
- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois aux pleurotes
- Flan de légumes
- Timballe de légumes
- Tomate forestière
- Endives braisées

Plateaux

Plateau festif froid (6 pièces / pers.) — **11,70 € / pers**
1 canapé, 1 chou salé, 1 entremet salé, 1 brochette, 1 verrine, 1/2 coquille Saint-Jacques, 1/2 gambas marinée

Plateau festif chaud (6 pièces / pers.) — **11,10 € / pers**
1 madeleine salée, 1 muffin salé, 2 réductions chaudes, 1 mini coquille Saint-Jacques, 1 mini bouchée à la reine

Plateau raclette — **7,80 € / pers**
Charcuteries (180 gr) *jambon blanc, jambon sec, pavé au poivre, andouille, poitrine roulée, saucisson à l'ail*
Fromages (150 gr)

Plateau dinatoire — **7,15 € / pers**
Charcuterie en chiffonade (120 gr) *jambon blanc, jambon sec, saucisson sec, saucisson à l'ail, salami*
Viande froide en chiffonade (40 gr) *rôti de boeuf, rôti de veau*
Fromages découpés (50 gr) *emmental, tome, conté*
Condiments *mayonnaise, moutarde, cornichon*

Rayon boucherie

Volailles & gibiers

- Suprême de chapon
- Demi chapon
- Chapon fermier
- Poularde fermière
- Chapon de pintade
- Dinde fermière
- Poulet fermier
- Pintade fermière
- Suprême de pintade
- Cuisse de pintade
- Cuisse de canette
- Biche
- Sanglier
- Faisan
- Caille
- Magret de canard*
- Farce fine pour volaille

Spécialités bouchères

- **Filet de chapon** *farci aux pleurotes*
- **Suprême de chapon périgourdin**
- **Pintade farcie** *raisins, pommes, pruneaux, abricots*
- **Canette farcie** *raisins, pommes, pruneaux, abricots*
- **Cuisse de canette à l'orange**
- **Suprême de canette** *aux pommes et foie gras**
- **Canette farcie** *au boudin blanc*
- **Caille farcie (s/os)** *raisins, tomates confites/ pleurotes*
- **Rôti de veau façon Orloff**
- **Rôti de veau du verger**
- **Rôti de veau forestier**
- **Rôti de veau périgourdin**, *foie gras* et magret fumé**
- **Cuisse de pintade** *façon alsacienne*
- **Rôti d'Aloyau** *au filet de bœuf et beurre d'ail*
- **Délice d'agneau carré d'agneau s/os**, *foie gras* et épinards*
- **Carré d'agneau**
- **Couronne d'agneau**
- **Gigot et épaule d'agneau**
- **Rôti de porc savoyard**
- **Rôti de porc farci**, *marrons/champignons, abricots, pruneaux, savoyard, forestier, chorizo*
- **Côte de bœuf**
- **Tournedos**
- **Pierrade**
- **Fondue**

Rayon traiteur & charcuterie

- Saumon fumé maison
- Pâté en croûte au saumon
- Foie gras de canard maison*
- Mousse de canard maison
- Boudin blanc nature
- Boudin blanc truffé
- Galantine
- Pâté en croûte volaille