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*

Poisson au choix
Cassolette de Saint-Jacques *et ses petits légumes*
Dos de bar à la fleur de sel, *riz pilaf et poêlée forestière*

Viande au choix
Magret de canard* au poivre vert ou aux cèpes, *gratin dauphinois et fagots de légumes*
Filet de chapon sauce pain d'épices, *gratin dauphinois et poêlée forestière*

Piano
25,70 € / pers.
10 menus et + : 24,90 €/ 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*

Plat au choix
Tournedos de biche aux deux poivres, *gratin dauphinois et fagots de légumes*
Filet de chapon sauce pain d'épices, *gratin dauphinois et fagots de haricots verts*



Pensez-y aussi

Épicerie fine (boutique de Malestroit)
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 la box
de notre boutique de Malestroit !

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).

1 Rue du Docteur Rème • 56420 Plumelec
Tél. 02 97 42 24 37
www.maisonsalaun.fr
plumelec@maisonsalaun.fr

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 8h00 à 13h00 / 14h30 à 19h00
Samedi : 8h00 à 13H00 / 15h00 à 19h00
Dimanche : 8h00 à 12h30 (un dimanche sur deux)

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	38,00 €

(60 pièces environ dans chaque pain surprise)

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*, magret fumé*, gésiers chauds*	10,90 €
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 €
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 €
Pavé de saumon à l'oseille	8,60 €
Coquille Saint-Jacques	7,20 €
Bouchée à la reine	5,90 €
Homard thermidor	Selon le 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 €
Filet de chapon *sauce sauce pain d'épices*	12,50 €
Magret de canard* *au poivre vert ou aux cèpes*	12,50 €
Suprême de pintade *sauce forestière*	10,40 €
Noisette de veau *sauce forestière*	9,90 €
Cuisse de pintade *sauce aux pêches semi-désossée*	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 €

Garnitures

2,70 € / garniture • 4,40 € les deux

- **Fagot de haricots verts**
- **Fagot d'asperges**
- **Fagot de légumes**
- **Tomate provençale**
- **Tomate forestière**
- **Gratin dauphinois**
- **Gratin dauphinois aux pleurotes**
- **Timballe de légumes**
- **Riz pilaf**

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**