

ENTREES FROIDES

1/2 Ananas Victoria aux Crevettes 8.00 €

Aspic aux 3 Saumons (Fumé, Mariné et Poché) 8,20 €
Sauce à l'Aneth

Salade de Poissons Fumés et Avocat en Verrine 7.90 €
(Saumon Fumé, Flétan et Haddock)

Marbré de Foie Gras de Canard aux Artichauts 8.40 €

Duo de Terrines de Gibier et Chutney de Figs 8.20 €

ENTREES CHAUDES

Petite Tarte Fine aux Pommes et au Boudin Blanc 7,90 €

Charlotte de Saint-Jacques, Sauce Homardine 8.40 €

Talmouse en Tricorne de Chèvre aux Noix et Jambon de Pays 8.00 €

Croustade d'Escargots au Persil, Sauce Vin Blanc 8.40 €

Bouchée de Ris de Veau aux Champignons 9.20 €

POISSONS

Filet de Sandre à la Graine de Moutarde, Riz Arlequin 12.40 €

Paupiette de Saumon à l'Oseille, Riz Arlequin 12.50 €

Fricassée de Lotte à l'Américaine aux Petits Légumes 13.20 €

Prix par Personne TTC TVA 10%

VIANDES

Filet de Canette au Miel et Zestes de Citron
Crêpes de Maïs et Pleurotes 13.00 €

Ballotine de Pintade aux Champignons des Bois
Subric d'Épinards et Purée de Cèleri 12.80

Noisette de Biche aux Airelles Pomme aux Airelles,
Flan de Marrons et Purée de Cèleri 13.40 €

Médaille de Veau à la Crème de Cèpes,
Gratin de Pomme-de-Terre et Petits Légumes 13.40 €

Sauté de Dinde Fermière aux Marrons et aux Petits Boudins
Dariole de Pomme-de-Terre 11.50 €

DESSERTS

Bûche de Noël « Saint-Antoine 2018 »
(Mousse Noix de Coco, Mousse Passion, Compoté de Framboise
et Biscuit Cuillère) 4.80 € (Minimum 4 personnes)

Charlotte aux Poires, Coulis de Framboises 4.80 €

Dacquoise aux Mandarines 4.80 €

Fondant aux Marrons, Crème Vanille 4.80 €

Duo Chocolat Noir et Chocolat Blanc, Sauce Moka 4.80 €

Kit pour Café Gourmand (Meringue, Verrine mousse de Framboise,
Brownie aux Noix et Cake aux Fruits Confits) 3.20 €

Prix par Personne TTC TVA 10%

Bon de Commande à remettre au Restaurant
ou par mail

Toute commande passée par mail devra être
impérativement confirmée par téléphone

Nom

N° de Tel

Quantité	Plats	Prix Uni	Total
	½ Ananas Victoria	8.00 €	
	Aspic aux 3 Saumons	8.20 €	
	Salade Poissons Fumés	7.90 €	
	Marbré Foie Gras Artichauts	8.40 €	
	Terrine de Gibier	8.20 €	
	Tarte Fine pommes et Boudins	7.90 €	
	Charlotte St-Jacques	8.40 €	
	Talmouse de Chèvre	8.00 €	
	Croustade d'Escargots	8.40 €	
	Bouchée de Ris de Veau	9.20 €	
	Sandre à la Graine de Moutarde	12.40 €	
	Paupiette de Saumon à l'Oseille	12.50 €	
	Lotte à l'Américaine	13.20 €	
	Canette au Miel et au Citron	13.00 €	
	Ballotine de Pintade	12.80 €	
	Noisette de Biche et Garnitures	13.40 €	
	Médaille de Veau aux Cèpes	13.40 €	
	Sauté de Dinde aux Marrons	11,50 €	
	Buche de Noël (Mini 4Pers)	4.80 €	
	Charlotte aux Poires	4.80 €	
	Dacquoise aux Mandarines	4.80 €	
	Fondant aux Marrons	4.80 €	
	Duo aux Deux Chocolats	4.80 €	
	Kit Café Gourmand	3.20 €	
	TOTAL		

Pour le

à.....Heures*

Signature

**Les 24 et 31 Décembre 2018*

Entre 15h00 et 18h30

**Le 25 Décembre 2018*

Et le 1 Janvier 2019

Entre 9h30 et 11h30

NOEL JOUR DE L'AN

Fêtes de Fin d'Année 2018

Plats à Emporter

Sur Commande

Le Restaurant sera fermé

Le 24 Décembre 2018 (Soir)

25 Décembre 2018 (Midi et Soir)

Le 31 Décembre 2018 (Soir)

et le 1 Janvier 2019 (Midi et Soir)

Sauf ventes à emporter

Relais Saint-Antoine

2 Passage Saint-Antoine

92500 Rueil-Malmaison

Tel 01 47 49 01 01

relais.st-antoine@wanadoo.fr

www.relaisstantoine-rueil.com



Conseil du Chef
Afin de passer plus de temps avec vos
invités,
Le Chef de Cuisine vous conseille de
choisir
le même menu pour l'ensemble de vos
convives.