

Menus de fêtes de fin d'année à emporter

Les 4 Saisons

Restauration Traditionnelle

Menu à 26€

3 mises en bouche

Entrée :

Cassolette de fruits de mer aux petits légumes

ou

Terrine de saumon aux petits légumes, crème de ciboulette

ou

Croustillant de boudin blanc, jambon de serrano et pommes

Plat :

Filet de pintade fermier en croûte de noix de cajou, sauce cidre

ou

Quasi de veau, sauce girolles

Assortiment de 3 portions de fromages sarthois (+5€)

Dessert :

Choux craquelin au praliné

ou

Tarte à l'orange et crème montée au chocolat au lait

Menu à 34€

3 mises en bouche

Entrée :

Croustillant de noix de Saint-Jacques, sauce Jasnières

ou

Cassolette de noix de pétoncles aux petits légumes

ou

Poisson de la pêche du jour, sauce Champagne

Plat :

Filet de bœuf, sauce poivre 5 baies

ou

Filet mignon de veau, sauce porto

ou

Suprême de poulet fermier farce aux pommes et châtaignes, sauce cidre

Assortiment de 3 portions de fromages sarthois (+5€)

Dessert :

Tarte au citron vert et au chocolat blanc

ou

Entremets caramel, vanille et pommes caramélisées

Carte de fêtes de fin d'année à emporter



Plateau de 50 mises en bouche 56€
Plateau de fromages sarthois 4p 18€

Entrées :

Cassolette de noix de pétoncles aux petits légumes 9€
Cassolette de fruits de mer aux petits légumes 8,50€
Terrine de saumon aux petits légumes, crème de ciboulette 6,90€
Croustillant de boudin blanc, jambon de serrano et pommes 6,90€
Croustillant de noix de Saint-Jacques, sauce Jasnières 9,90€
Poisson de la pêche du jour, sauce Champagne 8,90€
Brochette de filet de caille et Saint-Jacques, sauce vin blanc 10,50€
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest au Coteaux du Layon, compotée du moment et sa briochette 12€ (**Produit limité selon notre stock disponible**)

Plats :

Dos d'églefin, sauce aux fruits de mer 13€
Filet de pintade fermier en croûte de noix de cajou, sauce cidre 11,90€
Quasi de veau, sauce girolles 12,90€
Filet de bœuf, sauce poivre 5 baies 14,50€
Filet mignon de veau, sauce porto 14,50€
Suprême de poulet fermier farce aux pommes et châtaignes, sauce cidre 14,50€

Desserts :

Choux craquelin au praliné 5€
Tarte à l'orange et crème montée au chocolat au lait 5€
Tarte au citron vert et au chocolat blanc 6€
Entremets caramel, vanille et pommes caramélisées 6€

Les commandes sont à passer :

Jusqu'au 13 Décembre inclus pour le 24 Décembre

Jusqu'au 20 Décembre inclus pour le 31 Décembre

Pour valider votre commande à emporter, il nous faudra un chèque de caution de 30%.

Aucune annulation de commande ne pourra être pris en compte même pour cause de covid, le chèque de caution sera encaissé.

Les cassolettes auront une consigne de 5€ par chèque par cassolette.

La commande pour le 24 Décembre sera à retirer le jour-même selon l'heure de retrait donné.

La commande pour le 31 Décembre sera à retirer le jour-même selon l'heure de retrait donné.

Restaurant Les 4 Saisons
3 Place de la Victoire, 72110 Bonnétable
02 43 29 63 71

