

SPÉCIAL FÊTES - 2021-2022

Nous vous préparons vos volailles crues
(chapon, dinde, faisan, poularde, canette)
et votre viande de bœuf française (rôti, tournedos...)

*Pensez
à nous les commander*



Aux délices de Toutes Aides

Jean-Michel Patron

Les « Délices de Toutes Aides »
vous souhaitent
d'excellentes fêtes de fin d'année
et vous adressent leurs meilleurs vœux pour 2022

www.traiteur-toutesaides.fr
traiteur toutesaides@gmail.com
02 40 49 28 71

SARL PATRON - 8, rue de la Ville en Pierre - 44000 NANTES

L'Apéritif

Pain surprise « maison » (Charcuterie, poisson et fromage) 48 pièces	29.00€
Réductions salées	29.00€/kg
Toast sur pain de mie	0.80€/unité
Mini-cuillère	0.90€
Mini-verrine	0.95€
Toast club pain nordique	1.10€
Mini hot-dog	1.20€
Brochette de crevettes	1.05€
Beignet de crevette	0.75€
Samoussa	0.75€
Accras	0.60€
Mini-nems	0.75€
Mini-croûte croustillante farcie au poisson	0.95€
Mini cannelé au chorizo	29.80€ le kg
Moelleux aux légumes	1.00€
Brûlée sésame	1.10€
Moelleux salé	1.00€
Pancake	1.70€
Plateau apéro 8 personnes (40 pièces) (8 mini-verrines, 8 mini-cuillères, 8 mini hot-dog, 8 moelleux salés, 8 brochettes crevettes)	37.00€
Plateau apéro mini hot-dog (30 pièces) (10 figue/foie gras, 10 au poisson, 10 au saumon fumé/ crème ciboulette)	42.00€

Mises en bouche

Effiloché de confit de canard purée à la truffe et foie gras	2.30€
Purée de butternut et champignons	2.30€
Crèmeux céleri, crevette poêlée au curry	2.30€
Crème de courgette, St Jacques poêlée et graines de sésame noir	2.30€

Les Entrées

Foie gras de canard « Maison »	136.00€/kg
Foie gras d'oie « Maison »	141.50€/kg
Saumon fumé « Maison »	68.00€/kg
Médallions de langouste à la Parisienne (4 médallions)	selon le cours
Demi-queue de langouste	selon le cours
Coquille Saint Jacques	5.90€
Tatin d'endive au miel, boudin blanc, trompettes de la mort et échalote confite	7.90€
Terrine de poisson et crustacés	25.50€/kg
Terrine de St Jacques	28.90€/kg

Assiettes

Bocal gravlax saumon, pousses d'épinard, segments orange, vinaigrette au pesto	8.50€
Bocal de quinoa rouge, tartare de mangue, magret fumé et saumon fumé	8.10€
Brioche croustillante, St Jacques, écrevisses, copeaux de foie gras, mangue, légumes de saison	8.10€
Méli-mélo (saumon fumé, foie gras « maison », Magret de canard séché aux herbes	9.40€
Déclinaison de foie gras et son chutney de figue	8.90€
Tiramisu de crabe sur pain toasté, St Jacques, meşclun de salade	7.60€
Burger de homard, salade romane et segments de mandarine	8.10€
Croustillant panna cotta, champignon et jambon sec	7.80€

Bocaux

Duo de purée patates douces et pommes de terre, confit de canard et foie gras	9.00€
Œuf mollet pané aux épinards/courgettes et champignons	7.50€
St Jacques risotto de sarrasin et petits légumes	8.90€
Cube de ris de veau rôti au beurre crèmeux, panais, lard fumé et girolles	9.10€
Lotte et St Jacques, chips de lard, crème de céleri, épeautre et petits légumes	10.00€
Filet de rouget farci, risotto de quinoa et légumes	9.90€

Les Poissons

Pavé de sandre en croûte de cacahuète, parmentier aux poivrons confits, sauce cacahuète	9.00€
Turban de cabillaud farci aux langoustines et St Jacques, tatin fenouil/carotte, crème de yuzu	9.00€
Pavé de Merlu en croûte d'herbes, sauce beurre blanc, petit chou farci au crabe et petits légumes	8.50€
Filet de rouget farci, petit chou farci au crabe et petits légumes	8.40€
Filet de bar soufflé aux langoustines parmentier aux poivrons confits	9.50€
Dorade rôtie au beurre, crème de yuzu, polenta aux légumes braisés	9.50€
Tronçon de lotte et St Jacques, crème de homard, légumes de saison	10.80€

Les Viandes

Caille en ballotine périgourdine, aubergine gourmande, sauce foie gras	9.20€
Pastillas de canard, aubergine gourmande	9.30€
Pavé de biche sauce grand veneur polenta aux fruits secs et boudin blanc braisé	9.00€
Paleron de veau (basse température) écrasé de pommes de terre, sauce truffée	9.30€
Tournedos de chapon farci, légumes colorés, sauce morille, cigarette de foie gras	8.90€
Cuisse de poulet Val de Loire, tatin aux poivrons	8.90€

Menu à 28.10 €

Mise en bouche
Crème de courgette St Jacques poêlée
Et graines de sésame noir

Déclinaison de foie gras et son chutney de figue

Bocal de St Jacques
Risotto de sarrasin fumé et petits légumes

Croustillant de poulet farci aux marrons et girolles
Galette de risotto et légumes

Menu à 27.90 €

Mise en bouche
Crèmeux céleri, crevette poêlée au curry

Burger de homard, salade romane
Segments de mandarine

Turban de cabillaud farci aux langoustines et St Jacques
Tatin fenouil/ carotte, crème de yuzu

Caille en ballotine périgourdine
Aubergine gourmande, sauce foie gras

Une bouteille de Pétillant offerte pour 8 menus

Filet mignon d'automne farci aux girolles et figues, sauce capuccino et tatin aux poivrons	8.90€
Croustillant de poulet farci aux marrons et girolles, galette de risotto et légumes	8.90€
Longe de veau farcie méditerranéenne, patate douce rôtie aux légumes d'antan, sauce morille	9.50€

Les Fromages

Plateau de fromage (minimum 5 personnes)	1.70€
Fromage en feuillant (Reblochon, chèvre, pomme, enrobé dans une pâte filo)	2.20€

Menu 28.70 €

Mise en bouche
Effiloché de confit de canard purée à la truffe et foie gras

Bocal pêcheur : lotte, St Jacques, chips de lard
Crème de céleri, épeautre et petits légumes

Pavé de sandre en croûte de cacahuète
Parmentier aux poivrons confits, sauce cacahuète

Longe de veau farcie méditerranéenne, sauce morille
Patate douce rôtie aux légumes d'antan

Menu végétarien 16.95 €

Mise en bouche
Purée de butternut et champignons

Poivron farci
Boullgour et légumes

Bocal végété :
Risotto de quinoa, girolles marrons, et légumes d'automne