



TEL :02.99.07.00.29 / 06.48.01.46.05 - Email : lamaison.tygwen@orange.fr - site web : www.lamaisontygwen.bzh

Carte traiteur 2021

Pièces apéritives chaudes 1,80€/pièces

- Burger de bœuf
- Confit parmentière
- Acra de la mer
- Crostillant de crevette
- Briochin de St Jacques maître d'hôtel
- beignet bigouden

Pièces apéritives froides 1,80€/pièce

- élégance betterave golden, fève de tonka et Morcilla
- foie gras en gelée de griotte
- klub bacon fumé maison
- blini et saumon fumé à la russe
- verrine perle marine
- Tapas jambon de Bayonne et concassées de tomates

Entrées chaudes

- Cassolette crémeuse au cabillaud, pesto rouge Et légumes du moment..... 9.00€
- Feuilleté de ris de veau aux champignons..... 9.90€
- La saint Jacques présenté en brochette, jus marinère à l'ail noire (ail fumé et séché) tagliatelle de légumes..... 10.90€
- mousseline de carotte jaune, gambas à la royal flambé vermouth..... 10.00€

Entrées froides

- Le foie gras de canard au plus simple, chutney d'avocat aux épices douces..... 12.00€
- Alliance de canard confit pressé et foie gras, confiture d'oignon rouge..... 9.90€
- Pain focaccia et saumon fumé maison, concassée de tomate, salade de jeune pousse et herbes fraîches..... 8.60€
- Ceviche de cabillaud poché bouillon Thai et coquillages..... 9.05€

Poissons

- Filet de sole poêlé au beurre de blé noir, huile sarrasin..... 15.80€
- lotte à la vapeur de bergamote, risotto au thé matcha..... 17.00€
- tarbot rôti au beurre blanc..... 17.40€
- paré de Bar snacké à l'huile de coco, sabayon au champagne et Espelette..... 16.40€

Viandes

- Le filet de bœuf en brick croustillante façon Wellington 16.90€
- Tresse de magret de canard, gracie de cacao vanillé et sauce brune..... 15.10€
- Ballottine de pintade fermière aux fruits secs..... 13.90€
- le veau rôti taillé dans le quasi; échalote à l'orange impériale..... 15.15€