



Le savoir faire du Chef,
à votre domicile



LA CARTE DES EMPORTÉS

Collection Fêtes
2017 -2018

Didier Chapeau - Chef des cuisines



Les assortiments de minis

Pour agrémenter votre apéritif
ou préparer un cocktail dînatoire,
découvrez notre savoureuse sélection
de pièces salées et sucrées



Boîte d'assortiment de 15 pièces : 23€

Les bûches de Noël du Chef

La bûche « Retour des îles »

Mousse « bapamanga », crémeux à la passion, biscuit à la noix de coco, ananas rôti

La bûche Douceur orientale

Mousse au miel et aux amandes, crémeux aux agrumes et
biscuit au pain d'épices

La bûche « Signature 2017 »

Mousse au chocolat noir (origine Vietnam), crémeux au praliné,
croustillant à la cacahuète

Selon vos besoins, vous pouvez commander une bûche pour 4, 6, 8 ou 12 pers.

Tarif : 4,50€ la part

Composez votre Menu :



Entrée, plat et dessert : 31€

Entrée, poisson, viande et dessert : 41€

Dessert seul: 8€

Plat seul à partir de 18€

Les entrées

Les noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de patate douce
au lait de coco, sauce parfumée au curry vert

Éclair au saumon fumé et mousse de fromage blanc aux herbes fraîches et à l'ail,
quelques grains d'Avruga

Cassolette d'écrevisses et noix de pétoncle aux champignons, crème persillée

Foie gras de canard aux pommes poêlées et aux épices, cuit en terrine,
confit d'oignons doux au cidre fermier, toasts

Les poissons



Pavé de merlu breton cuit à l'unilatéral, riz noir cuisiné comme un risotto,
crème de crustacés

Filet de flétan noir cuit sur la peau, fenouil à l'orange, fumet crémé
parfumé à la coriandre

Pavé d'omble chevalier grillé, émincé de poireau au Vermouth,
sauce au vin de Jasnières

Les viandes

Filet de bœuf à la plancha, poêlée de cèpes persillés, jus au Porto



Pavé de veau grillé aux épices du trappeur, écrasé de pommes de terre aux morilles, jus réduit au thym

Filet de canette fermière de Loué rôti aux épices douces, poêlée de champignons au marron, jus réduit au balsamique

Pavé de cerf* grillé, crosnes en persillade, jus au vin d'épices et cranberries

* pris dans le cuissot ou rumsteak

Les desserts



Macaron à la vanille, dès d'ananas poêlés et flambés au vieux rhum, crème fouettée à la noix de coco, coulis exotique

Dôme de mousse au chocolat blanc aux zestes d'agrumes, cœur de clémentines parfumé au thé Earl Grey, coulis Suzette

Entremets au chocolat noir et au lait, poires confites au vin rouge, biscuit à la noisette et croustillant au praliné, crème anglaise

Délice du Maine : mousse gianduja et pommes caramélisées, sablé louésien, pommeau de Normandie

Dates limites de vos commandes des Emportés pour la fin d'année :

Repas de Noël avant le 21/12 - Repas nouvel an avant le 28/12

02.43.88.40.03

Les Volailles fermières de Loué *farcies*

Pour vos réveillons ou lendemain de fêtes,
voilà de quoi faciliter la préparation de
votre repas! (pour 4 à 12 pers selon la volaille)

Chapon, poulet, oie, canard, pintade...

Le Chef vous prépare une volaille crue, garnie d'une
délicieuse farce Maison. Au choix :

- ❖ raisin/cognac et foie gras
- ❖ aux marrons
- ❖ farce forestière

il ne vous restera qu'à la faire rôtir!



Date limite de commande: jusqu'au 21/12 pour Noël et jusqu'au
28/12 pour nouvel an - avant 10h30 (selon approvisionnement.)

Une touche de caviar...

Le Caviar d'Aquitaine « Diva » sélectionné par le Chef :

Diva est un caviar naturel -sans conservateur-
dans son plus simple appareil : œufs d'esturgeon et sel.
D'un goût authentique et léger, il offre des notes de
noisettes vertes et une impression de fraîcheur.

Présentation dans un bel emballage.

Boite de 30gr : 60€ ou 50 gr : 95€

Quantité préconisée:

15gr/pers à l'apéritif ou 30gr/pers en dégustation.



A commander avant le 20/12 pour les deux fêtes

NOS CARTES CADEAUX !

Faites plaisir à vos proches,
Offrez-leur un moment inoubliable à notre Table !

Par exemple :

Menu Découverte
(entrée, plat et dessert)
90€ pour 2 pers.

Apéritif « Maison »
+
Menu Découverte
entrée, plat et dessert
+
boissons du repas :
Vin blanc et vin rouge
eau minérale et cafés
144 € pour 2 pers.

Menu Gourmand
(entrée, poisson, viande, dessert)
118€ pour 2 pers.



Pour offrir une carte cadeaux ou vous renseigner:

- 02.43.88.40.03 -

- contact@hotel-ricordeau.fr -

Mais aussi, à la Table du Coq :

Menu entrée plat et dessert
pour 2 pers: 46€

D'autres formules sont
possibles -Renseignez-vous!