



Afin de préparer vos menus dans les meilleures conditions,
nous vous demandons de passer commande
avant le mardi 22 décembre pour Noël,
et **le mardi 29 décembre pour le Jour de l'An.**
Merci de votre compréhension.

Le magasin sera ouvert
le Vendredi 25 décembre de 9h00 à 12h30

Stéphane et toute l'équipe vous souhaitent
de très bonnes fêtes de fin d'année.



Maison Philip

13 rue de l'Armorique

29233 Cléder

Tél. / Fax : 02 98 69 40 25

www.maison-philip.com

Carte de nos plats cuisinés pour les fêtes de fin d'année 2009





Afin de passer un agréable moment en famille ou entre amis pour les fêtes de fin d'année, nous vous avons préparé une nouvelle carte où nous vous proposons de nombreux plats de qualité.

Vous trouverez aussi au magasin, un large choix de charcuteries maison préparées pour les fêtes de fin d'année (boudin blanc, foie gras, terrine de poissons, galantines de Noël ...)



Notre boucher sera à votre disposition pour vous préparer vos commandes de viande: pierrade, fondue, rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau...

N'hésitez pas à nous commander les volailles de votre choix : chapon, dinde, canette, oie, caille, poularde, magret de canard ...



Nos Viandes

Suprême de Volaille en Croûte	4€40
Mignon de Porc à la Crème	4€90
Civet de Cerf sauce Grand Veneur	5€10
Pavé de Bœuf sauce Bordelaise	5€90
Pavé de Biche Sauce Grand Veneur	6€20
Cuisse de Canette au Poivre	6€50
Suprême ou Cuisse de Pintade à l'Armagnac et aux Champignons	6€50
Caille Farcie aux Raisins	6€70
Pavé de Veau à la Crème de Cèpes	7€50
Paëlla de la Mer (avec Saint Jacques, moules, gambas et calamar)	8€00
Filet de Bœuf en Brioche sauce Foie Gras	9€70

Nos accompagnements:

Purée Montagnarde	0€80 les 100 gr
Purée de Panais	1€00 les 100 gr
Râpé de Pomme de Terre	1€00 les 100 gr
Tatin Arlésienne à la Tomate Confitée	1€40
Pomme aux airelles	1€90
Flan de Légumes	2€00
Gratin Dauphinois	2€00



L'Apéritif

Mini Feuilleté Cocktail	0€60
Mini Cake Cocktail	0€60
Fruits Garnis (fromage, jambon - pruneau, roquefort - datte, chèvre-abricot...)	0€85
Queues de Gambas à la Méditerranéenne	2€90 les 100 gr
Pain Polaire (truite fumée, crème de moutarde au raifort, fromage frais, œufs de truite)	20€60
Pain Surprise (60 pièces)(charcuterie, saumon fumé et fromage)	27€50
Brioche au Crabe (42 pièces)	29€90

Nos Entrées Froides

Pâté en Croûte Richelieu	1€65 les 100 gr
Terrine de saumon à l'oseille	2€40 les 100 gr
Terrine de Saint Jacques	2€65 les 100 gr
Coquille de Crabe Royale	3€50
Coquille de Langouste	
Rillettes d'Oie	
Galantine de Noël	
Saumon Fumé	
Demi Langouste Bellevue (pêchée en eau froide)	19€20
Foie Gras Entier de Canard Maison	

Nos Entrées Chaudes

Papillote de Saint Jacques aux Légumes et au Chorizo	2€10
Feuilleté de Fruits de Mer	3€50
Coquille de Saint Jacques aux Petits Légumes	3€70
Cassolettes de Saint Jacques à la crème	5€00
Cristalline de Dos de Cabillaud (aux Petits Légumes et aux tomates confites)	5€20
Feuilleté de Saint Jacques et ses légumes	6€00
Lotte à l'Armoricaine	8€10
Boudin Blanc Maison	
Brochette de Saint Jacques à la crème	



Menu à 14€90

Tartare de Saumon
Suprême de Pintade
Fond d'Artichaut Farci à la Bretonne
Gratin Daupinois



Menu à 29€90

4 Canapés Cocktail
Assiette de Foie Gras Maison, Chutney et Saumon Fumé Maison
Brochette de Saint Jacques et de Lotte Sauce au Vermouth
Pavé de veau aux Cèpes
Rösti et Flan de Légumes



Menu à 19€80

Foie Gras de Canard Maison et son chutney
Cassolette de Saint Jacques et Homard aux Petits Légumes
Cuisse de Canette au Poivre
Pomme de Terre Savoyarde
Poêlée de Légumes Croquants



Menu Enfant à 12€00

1 tranche de Saumon Fumé ou de Galantine de Noël
Suprême de Volaille en Croûte
Purée Montagnarde
Star Chocolat et Friandises